

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN HASIL
NANAS (*Ananas comosus*) SEBAGAI BAHAN BAKU
DODOL NANAS DAN KERIPIK NANAS
(Studi Kasus: Kelurahan Sungai Pakning, Kecamatan Bukit
Batu, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau)**

S K R I P S I

Oleh :

**RINANDA RESKY MEDINA
NPM: 1404300197
Program Studi: Agribisnis**



UMSU

Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2019**

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN HASIL
NANAS (*Ananas comosus*) SEBAGAI BAHAN BAKU
DODOL NANAS DAN KERIPIK NANAS
(Studi Kasus: Kelurahan Sungai Pakning, Kecamatan Bukit Batu,
Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau)

SKRIPSI

Oleh :

RINANDA RESKY MEDINA

NPM: 1404300197

Program Studi: Agribisnis

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Strata 1 (S1) pada
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

Komisi Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Sayed Umar, MS.
Ketua



Muhammad Thamrin, S.P. M.Si.
Anggota

Disahkan Oleh:



Ir. Asri Susanto, M.P.

Tanggal Lulus 18-03-2019

PERNYATAAN

Dengan ini saya:

Nama : Rinanda Resky Medina
NPM : 1404300197

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan judul Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Hasil Nanas (*Ananas comosus*) sebagai Bahan Baku Dodol Nanas dan Keripik Nanas (Studi Kasus: Kelurahan Sungai Pakning, Kecamatan Bukit Batu, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau) adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiarisme), maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan,
Yang menyatakan



METERAI
TEMPEL
Rp. 6000
ENAM RIBU RUPIAH
FB862AFF844059622

Rinanda Resky Medina

RINGKASAN

RINANDA RESKY MEDINA (1404300197) dengan Judul Penelitian “**Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Hasil Nanas (*Ananas comosus*) sebagai Bahan Baku Dodol Nanas dan Keripik Nanas**” (Studi Kasus: **Kelurahan Sungai Pakning, Kecamatan Bukit Batu, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau**). Penyusunan Skripsi ini di bimbing oleh Bapak Prof. Dr. Ir. Sayed Umar, MS. sebagai Ketua Komisi Pembimbing dan Bapak Muhammad Thamrin, S.P., M. Si. sebagai Anggota Komisi Pembimbing.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi seberapa besarnya biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengolah, penerimaan, serta pendapatan pengolah dari usaha pengolahan nanas menjadi diversifikasi olahan nanas dan untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah dari usaha pengolahan nanas menjadi diversifikasi olahan nanas yang berada di Kecamatan Bukit Batu Kelurahan Sungai Pakning. Metode penelitian ini menggunakan metode *deskriptif*, dan metode penentuan lokasi penelitian ditentukan dengan cara *purposive* (sengaja), serta metode penarikan sampel dilakukan dengan *Metode Sampling Jenuh* (sensus). Untuk metode analisis data menggunakan *rumus pendapatan $I=TR-TC$* serta *Metode Hayami 1987*.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa Pendapatan hasil produk dodol nanas yaitu Rp319.368. Sedangkan, pendapatan hasil produk keripik nanas yaitu Rp118.892. Nilai Tambah produk dodol nanas sebesar Rp332.080 dan produk keripik nanas sebesar Rp206.667. Keuntungan pengolahan serta pendapatan hasil produk dodol nanas lebih tinggi dibandingkan produk keripik nanas.

Kata Kunci : *Pengolah, Hasil Produk, Pendapatan, Nilai Tambah, Keuntungan, Pendapatan.*

RIWAYAT HIDUP

RINANDA RESKY MEDINA lahir di Kota Dumai pada tanggal 28 Mei 1996, anak pertama dari 3 bersaudara dari Ayahanda Suyadi dan Ibunda Sri Hartati. Pendidikan yang pernah ditempuh adalah sebagai berikut :

1. Tahun 2003 masuk Sekolah Dasar Negeri 013 Buluh Kasap Kecamatan Dumai Timur Kota Dumai, Riau.
2. Tahun 2008 masuk Sekolah Menengah Pertama di SMPN 3 Kecamatan Dumai Barat, Kota Dumai, Riau.
3. Tahun 2011 masuk Sekolah Menengah Atas di SMA YKPP Dumai yang berada di Kelurahan Bukit Datuk, Kecamatan Dumai Selatan, Kota Dumai, Riau.
4. Tahun 2014 masuk kuliah di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, di jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian.
5. Bulan Januari sampai Februari 2017 melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. PERKEBUNAN NUSANTARA IV BAH BIRUNG ULU, SIMALUNGUN.
6. Bulan Agustus 2017 sampai dengan Bulan April 2018 melaksanakan magang atau *Internship* di Yukiguni Maitake Co., Ltd, tepatnya di 89 Yokawa, Minami-Uonuma shi, 949-6695, *Japan*.
7. Bulan September 2018 melaksanakan penelitian skripsi dengan judul “ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN HASIL NANAS (*Ananas comosus*) SEBAGAI BAHAN BAKU DODOL NANAS DAN KERIPIK NANAS” (Studi Kasus: Kelurahan Sungai Pakning, Kecamatan Bukit Batu, Kabupaten Bengkalis, Povinsi Riau).

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini sangat banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, dan sarana dari berbagai pihak, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kesematan, sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Teristimewa ucapan terima kasih dan penghargaan tidak terhingga kepada kedua orang tua, Ayahanda Suyadi dan Ibunda Sri Hartati yang telah memberikan bimbingan, doa yang tiada henti, dan tidak lupa pula kepada adik-adik saya, Nur Adilla dan Laila Azahra. Terimakasih atas kasih sayang, doa serta dukungan yang diberikan.
3. Bapak Dr. Agussani, M.AP., sebagai Rektor Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
4. Ibu Ir. Asritanarni Munar M.P., selaku Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
5. Ibu Khairunnisa Rangkuti S.p, M.Si., selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, UMSU.
6. Bapak Prof. Dr. Ir. Sayed Umar, MS., selaku selaku Ketua Pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan hingga terselesaikannya penulisan ini.
7. Bapak Muhammad Thamrin, S.P. M.Si., selaku dosen Pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan hingga terselesaikannya penulisan ini.

8. Seluruh Dosen dan Pegawai Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara yang telah memberikan jasa, moril kepada penulis.
9. Teman-teman stambuk 2014, khususnya Agribisnis 5 terima kasih atas kebersamaan, kekompakan, dan kerjasamanya selama masa kuliah. Serta teman-teman saya Devy Shara Surbakti, S.P., Nurul Maulida, S.P., Ayu Dinda Lestari, S.P., dan Muhammad Adib, terima kasih atas semangat doa dan bantuannya.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang memberi ilmu dan inspirasi atas kehendak-Nya, penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul : **“Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Hasil Nanas (*Ananas comosus*) Sebagai Bahan Baku Dodol Nanas dan Keripik Nanas” (Studi Kasus: Kelurahan Sungai Pakning, Kecamatan Bukit Batu, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau)**

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan Gelar Sarjan Pertanian pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan ini masih banyak kekurangan dan kesalahan baik dari segi penulisan dan tutur bahasanya dikarenakan minimnya ilmu pengetahuan dan pengalaman penulis dalam penelitian ilmiah. Akhir kata mudah-mudahan skripsi ini dapat bermanfaat untuk dunia pertanian dan semoga Allah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya kepada kita semua dan untuk segala kekurangan penulis mengharapkan kritik dan sarannya yang bersifat membangun demi perbaikan kedepan.

Medan, 2019

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|----------------|
| RINGKASAN | i |
| RIWAYAT HIDUP | ii |
| UCAPAN TERIMA KASIH | iii |
| KATA PENGANTAR..... | v |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL | viii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | x |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| RumusanMasalah..... | 4 |
| Tujuan Penelitian | 4 |
| KegunaanPenelitian | 4 |
| TINJAUAN PUSTAKA..... | 6 |
| Landasan Teori..... | 6 |
| Penelitian Terdahulu | 16 |
| Kerangka Pemikiran..... | 17 |
| METODE PENELITIAN | 20 |
| Metode Penelitian | 20 |
| Metode Penentuan Lokasi..... | 20 |
| Metode Pengumpulan Data..... | 20 |
| Metode Pengambilan Sampel | 21 |
| Metode Penentuan Jumlah Sampel..... | 22 |
| Metode Analisis Data..... | 22 |
| DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN | 26 |
| Letak Geografis Kecamatan Bukit Batu | 26 |
| Letak dan Luas Daerah Penelitian | 29 |
| Keadaan Penduduk | 30 |
| Penggunaan Lahan..... | 30 |
| Sarana dan Prasarana Umum | 31 |

| | |
|--|-----------|
| Karakteristik Sampel..... | 34 |
| HASIL DAN PENELITIAN..... | 36 |
| Pendapatan Hasil Nanas Menjadi Dodol Nanas dan Keripik Nanas ... | 36 |
| Nilai Tambah Nanas Menjadi Dodol Nanas dan Keripik Nanas | 37 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 43 |
| Kesimpulan | 43 |
| Saran | 43 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 44 |

DAFTAR TABEL

| Nomor | Judul | Halaman |
|-------|--|---------|
| 1. | Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintani..... | 16 |
| 2. | Prosedur Perhitungan Nilai Tambah..... | 24 |
| 3. | Jumlah Penduduk dirinci Golongan Usia dan Jenis Kelamin..... | 30 |
| 4. | Penggunaan Lahan di Kelurahan Sungai Pakning..... | 31 |
| 5. | Sarana dan Prasarana Kelurahan Sungai Pakning | 32 |
| 6. | Karakteristik Responden Pengolah Dodol Nanas..... | 34 |
| 7. | Karakteristik Responden Pengolah Keripik Nanas..... | 34 |
| 8. | Perhitungan Pendapatan Hasil Produl Dodol Nanas | 36 |
| 9. | Perhitungan Pendapatan Hasil Produl Keripik Nanas | 37 |
| 10. | Hasil Perhitungan Nilai Tambah yang diperoleh Pengolah Dodol Nanas dan Keripik Nanas dengan Menggunakan Metode Hayami..... | 39 |

DAFTAR GAMBAR

| Nomor | Judul | Halaman |
|-------|---|---------|
| 1. | Skema Kerangka Pemikiran Agroindustri Pengolahan Hasil Nanas..... | 19 |
| 2. | Peta Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau | 26 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Nomor | Judul | Halaman |
|-------|--|---------|
| 1. | Karakteristik Sampel | 46 |
| 2. | Rincian Tenaga Kerja Produk Dodol Nanas..... | 47 |
| 3. | Rincian Tenaga Kerja Produk Keripik Nanas | 48 |
| 4. | Perhitungan Sumbangan Input Dodol Nanas..... | 49 |
| 5. | Perhitungan Sumbangan Input Keripik Nanas | 52 |
| 6. | Perhitungan Nilai Tambah Nanas Menjadi Dodol Nanas..... | 54 |
| 7. | Perhitungan Nilai Tambah Nanas Menjadi Keripik Nanas | 56 |
| 8. | Penggunaan Peralatan Peti Penjemuran Pada Pengolahan Dodol Nanas | 58 |
| 9. | Penggunaan Peralatan Alat Pres Pada Pengolahan Dodol Nanas.... | 59 |
| 10. | Penggunaan Peralatan Timbangan Pada Pengolahan Dodol Nanas | 60 |
| 11. | Penggunaan Peralatan Baskom Pada Pengolahan Dodol Nanas | 61 |
| 12. | Penggunaan Peralatan Pisau Pada Pengolahan Dodol Nanas..... | 62 |
| 13. | Penggunaan Peralatan Sendok Penggorengan/Sodet Pada Pengolahan Dodol Nanas..... | 63 |
| 14. | Penggunaan Peralatan Wajan Pada Pengolahan Dodol Nanas | 64 |
| 15. | Penggunaan Peralatan Talam/Nampan Pada Pengolahan Dodol Nanas | 65 |
| 16. | Penggunaan Peralatan Kompor Gas Pada Pengolahan Dodol Nanas | 66 |
| 17. | Penggunaan Peralatan Tabung Gas Pada Pengolahan Dodol Nanas | 67 |
| 18. | Penggunaan Peralatan Blender Pada Pengolahan Dodol Nanas..... | 68 |
| 19. | Penggunaan Peralatan <i>Vacum Frying</i> Pada Pengolahan Keripik Nanas | 69 |
| 20. | Penggunaan Peralatan <i>Spinner Oil</i> Pada Pengolahan Keripik Nanas | 70 |
| 21. | Penggunaan Peralatan Mesin Perajang Pada Pengolahan Keripik Nanas | 71 |

| | | |
|-----|---|----|
| 22. | Penggunaan Peralatan Mesin Pres Pada Pengolahan Keripik Nanas | 72 |
| 23. | Penggunaan Peralatan Pisau Pada Pengolahan Keripik Nanas..... | 73 |
| 24. | Penggunaan Peralatan Baskom Pada Pengolahan Keripik Nanas ... | 74 |
| 25. | Penggunaan Peralatan Sendok Pada Pengolahan Keripik Nanas | 75 |
| 26. | Penggunaan Peralatan Kompor Gas Pada Pengolahan Keripik Nanas | 76 |
| 27. | Penggunaan Peralatan Tabung Gas Pada Pengolahan Keripik Nanas | 77 |
| 28. | Penggunaan Peralatan Timbangan Pada Pengolahan Keripik Nanas | 78 |
| 29. | Dokumentasi | 79 |

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Dalam jangka menengah dan panjang ke depan, sektor pertanian masih menjadi sektor yang strategis untuk diperhatikan di Indonesia. Masih tingginya tenaga kerja yang menggantungkan hidupnya pada sektor ini menandakan pentingnya sektor pertanian dalam kerangka upaya-upaya pengurangan kemiskinan, pengurangan kesenjangan pendapatan, dan peningkatan kemakmuran masyarakat. Perbaikan kualitas sumberdaya manusia di pertanian dan pedesaan, melalui pendidikan dan kesehatan, menjadi suatu keharusan untuk meningkatkan daya saing petani Indonesia. Demikian juga, perbaikan akses keluarga tani terhadap sumber-sumber daya produktif menjadi keharusan untuk terus diperluas dan ditingkatkan. (Sekretariat Kabinet Republik Indonesia, 2014)

Kegiatan agribisnis tidak hanya menyangkut tentang produksi pertanian saja tetapi juga meliputi pengolahan, penyaluran serta penyimpanan. Usaha agribisnis merupakan usaha yang dilakukan secara terintegritasi dan masing-masing kegiatan yang dilakukan saling tunjang-menunjang yang dimulai dari penyediaan prasaranaan masukan-masukan yang dibutuhkan untuk produksi seperti pupuk, pengairan sampai kepada penyampaian hasil produksi tersebut kepada para konsumen. Sebagai motor penggerak pembangunan pertanian, agribisnis dan agroindustri diharapkan akan dapat memainkan peranan penting dalam kegiatan pembangunan, pertumbuhan ekonomi maupun stabilitas nasional (Amelia, 2017).

Dipihak lain karena proses pengolahan hasil-hasil pertanian untuk berbagai keperluan membutuhkan teknologi yang semakin canggih dan skala yang

besar agar ekonomis, maka kegiatan ini pun didominasi oleh sektor industri pengolahan. Melalui proses pengolahan, produk-produk pertanian menjadi lebih beragam penggunaan dan pemasarannya pun menjadi lebih mudah (*storable and transportable*) sehingga dapat diekspor. Pada tahap ini pembagian kerja di dalam kegiatan pertanian menjadi semakin jelas, yaitu: kegiatan budidaya (*farming*) sebagai kegiatan pertanian dalam arti sempit, kegiatan produksi sarana pertanian (*farm supplies*) sebagai industri hulu dan kegiatan pengolahan komoditi pertanian sebagai industri hilir. Spesialisasi fungsional dalam kegiatan pertanian seperti yang telah dikemukakan diatas meliputi seluruh kegiatan usaha yang berhubungan langsung maupun tidak langsung dengan pertanian dan keseluruhannya disebut sistem "Agribisnis" (Maulidah dan Silvana, 2015).

Nanas merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan di daerah tropis. Tanaman ini mempunyai banyak manfaat terutama pada buahnya. Berdasarkan kondisi agroklimat, Kelurahan Sungai Pakning sangat sesuai untuk pengembangan nanas, selain itu masih tersedia lahan yang cukup untuk pengembangan nanas, terutama di daerah-daerah yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Potensi dan ketersediaan lahan akan mendukung dalam pengembangan budidaya nanas (Kementrian Riset dan Teknologi, 2014).

Berdasarkan data Angka Tetap (ATAP) Tahun 2015 dikatakan bahwa jumlah atau total buah nanas di beberapa Kabupaten atau Kota di Provinsi Riau menempati urutan pertama dengan angka 74.389 ton/tahun dan produksi buah nanas pada Kabupaten Bengkalis terdapat pada urutan keenam yaitu 2.470 ton/tahun (Angka Tetap, 2015)

Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis memiliki beberapa keunggulan, yaitu meningkatkan nilai tambah agroindustri tersebut. Misalnya dengan cara pengolahan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap untuk dikonsumsi. Maka agroindustri sangat diperlukan dalam mengatasi sifat produk pertanian yang mudah rusak (*bulky*). Selain itu tujuan dari pengolahan hasil pertanian adalah meningkatkan kualitas, banyak menyerap tenaga kerja, meningkatkan keterampilan sehingga akan memperoleh hasil penerimaan yang lebih besar (Zulkifli, 2016).

Pada penelitian ini sebagaimana tertera pada judul penelitian yaitu tentang pengolahan nanas, dan berhubungan buah nanas merupakan produk pertanian yang mudah rusak, tidak tahan lama, serta memiliki harga yang murah. Maka tujuan pengolahan nanas itu sendiri adalah untuk meningkatkan keawetan nanas sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan nanas agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran sehingga tentunya akan mendapatkan pendapatan dengan perhitungan yang telah ditentukan.

Nanas juga merupakan jenis buah-buahan yang mudah dikembangkan dan diolah serta banyak dikonsumsi oleh masyarakat, berhubungan Provinsi Riau merupakan salah daerah penghasil nanas segar maka studi kasus penelitian ini akan mengarah kepada salah satu daerah di Provinsi tersebut yaitu Sungai Pakning. Kelurahan Sungai Pakning merupakan salah satu Kelurahan yang terdapat di daerah Kecamatan Bukit Batu serta berada di wilayah administrasi Kabupaten Bengkalis. Jarak terdekat selain desa Selat Baru adalah ibukota Kecamatan Bukit Batu, yaitu Kelurahan Sungai Pakning dengan jarak lurus 15km.

Kelurahan ini memiliki lahan gambut untuk berbudidaya nanas. Kelurahan Sungai Pakning terbilang cukup berpotensi baik untuk budidaya nanas.

Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang penelitian maka perumusan masalah yang didapat yaitu:

1. Berapa besarnya pendapatan dari usaha pengolahan nanas menjadi diversifikasi olahan nanas yang berada di Kecamatan Bukit Batu Kelurahan Sungai Pakning?
2. Berapa besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan nanas menjadi diversifikasi olahan nanas yang berada di Kecamatan Bukit Batu Kelurahan Sungai Pakning?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengidentifikasi seberapa besarnya biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha, penerimaan, serta pendapatan pengusaha dari usaha pengolahan nanas menjadi diversifikasi olahan nanas yang berada di Kecamatan Bukit Batu Kelurahan Sungai Pakning.
2. Untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah dari usaha pengolahan nanas menjadi diversifikasi olahan nanas yang berada di Kecamatan Bukit Batu Kelurahan Sungai Pakning.

Kegunaan Penelitian

1. Bagi pengusaha pengolahan nanas, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan mengenai strategi pengembangan usahanya.

2. Bagi Pemerintah Daerah, hasil penelitian ini diharapkan menjadi sumbangan pemikiran dan bahan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan terutama dalam pengembangan agroindustri.
3. Bagi pembaca, sebagai bahan pustaka dalam menambah wacana pengetahuan dan diharapkan dapat menjadi inspirasi untuk bisa melakukan penelitian yang serupa atau sejenis. Bagi peneliti ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

TINJAUAN PUSTAKA

Landasan Teori

Nanas

Nanas (*Ananas comosus L.*) adalah salah satu komoditas buah unggulan di Indonesia. Hal ini mengacu pada besarnya produksi nanas yang menempati posisi ketiga setelah pisang dan mangga. Selain dikonsumsi dalam bentuk segar, buah nanas juga dapat diolah menjadi berbagai produk seperti jus, selai, sirup dan keripik. Buah nanas mengandung unsur air, gula, asam organik, mineral, nitrogen, protein, bromelin serta semua vitamin dalam jumlah kecil, kecuali vitamin D. Kulit buah nanas dapat diolah menjadi sirup atau diekstraksi cairannya untuk pakan ternak, sedangkan serat pada daun dapat diolah menjadi kertas dan tekstil (Pusat Data dan Sistem informasi Pertanian Kementerian Pertanian, 2016).

Dalam sistematika (taksonomi) tumbuhan nanas diklasifikasikan sebagai berikut:

| | |
|---------|------------------------------------|
| Kingdom | : Plantae (tumbuh-tumbuhan) |
| Divisi | : Spermatophyta (tumbuhan berbiji) |
| Kelas | : Angiospermae (bebiji tertutup) |
| Ordo | : Farinosae (Bromeliales) |
| Famili | : Bromeliaceae |
| Genus | : Ananas |
| Spesies | : <i>Ananas Comosus (L). Merr.</i> |

Tanaman nanas berbentuk semak dan hidupnya tahunan. Susunan tubuh tanaman nanas terdiri dari bagian utama meliputi :

1. Akar

Sistem perakaran tanaman nanas sebagian tumbuh di dalam tanah dan sebagian lagi menyebar di permukaan tanah. Akar-akar melekat pada pangkal batang dan termasuk berakar serabut (*Monocotyledonae*). Biji nanas berkeping tunggal.

2. Batang

Bentuk batang tanaman nanas mirip gada, berukuran cukup panjang antara 20-25 cm atau lebih, tebal dengan diameter 2,0-3,5 cm, beruas-ruas (buku-buku) pendek. Batang berfungsi sebagai tempat melekat akar, daun, bunga, tunas, dan buah, sehingga secara visual batang tersebut tidak nampak karena di sekelilingnya tertutup oleh daun. Tangkai bunga atau buah merupakan perpanjangan batang.

3. Daun

Daun nanas tumbuh memanjang sekitar 130-150 cm, lebar antara 3-5 cm atau lebih, pinggir daun ada yang berdiri dan ada tanpa duri, permukaan daun sebelah atas halus mengkilap berwarna hijau tua atau merah tua bergaris atau coklat kemerah-merahan. Sedangkan permukaan daun bagian bawah berwarna keputih-putihan atau keperak-perakan.

4. Bunga dan buah nanas

Bunga nanas muncul pada ujung tanaman. Bunga nanas tersusun dalam tangkai yang berukuran relatif panjang antara 7-15 cm atau lebih. Tiap tangkai bunga terdiri dari 100-200 kuntum bunga yang melekat saling berhimpitan (berdempetan). Sifat pembungaan nanas termasuk menyerbuk silang. Tanpa melalui penyerbukan silang. Buah nanas tidak menghasilkan biji (*partenocarpi*). Buah-buah kecil tersebut bergabung menjadi satu dan dihubungkan oleh batang

tengah yang disebut hati, sehingga penampakan visual seolah-olah hanya satu buah berbentuk bulat dengan bagian ujungnya seperti kerucut (Sunarjono, 2004).

Berdasarkan habitus tanaman, terutama bentuk daun dan buah, dikenal empat jenis (golongan) nanas, yaitu sebagai berikut :

1. Cayenne

Memiliki ciri-ciri buah yang berdaun halus, tidak berduri, dan kalau berduri hanya terdapat pada ujung daun saja. Buah berukuran besar, bentuknya silindris, mata buah agak datar, berwarna hijau kekuning-kuningan, rasanya agak masam, sehingga cocok dijadikan bahan baku buah kalengan (*canning*).

2. Queen

Ciri-ciri yang dimiliki nanas ini adalah berdaun pendek dan berduri tajam yang membengkok ke belakang. Bentuk buahnya lonjong mirip kerucut, sampai silindris, mata buah menonjol, warna kuning kemerah-merahan, dan rasanya manis sehingga cocok dikonsumsi sebagai buah segar.

3. Spanyol

Nanas ini memiliki ciri-ciri berdaun panjang kecil, berduri halus sampai kasar. Berbuah bulat dengan mata datar, berwarna kuning, rasanya asam.

4. Abacaxi

Buah bentuknya silindris/ seperti piramida, bertangkai panjang, daging buah berwarna kuning, pucat atau putih kekuning-kuningan, rasanya manis dan berair banyak. Nanas ini juga memiliki daun panjang dan berduri kasar (Santoso, 2017).

Varietas cultivar nanas yang banyak ditanam di Indonesia adalah golongan Cayenne dan Queen. Golongan Spanyol dikembangkan di kepulauan

India Barat, Puerte Rico, Mexico dan Malaysia. Golongan Abacaxi banyak ditanam di Brazilia. Dewasa ini rata-rata produksi nanas 2011 di beberapa Provinsi di Indonesia sebanyak 32,80%, dan Provinsi Riau memberikan kontribusi buah nanas sebanyak 7,10% (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2015).

Agribisnis

Agribisnis sebagai motor penggerak pembangunan pertanian, diharapkan akan dapat memainkan peranan penting dalam kegiatan pembangunan daerah, baik dalam sasaran pemerataan pembangunan, pertumbuhan ekonomi maupun stabilitas nasional. Untuk mewujudkan harapan besar ini perlu melihat potensi yang ada. Untuk mengubah potensi menjadi kenyataan, berbagai aspek perlu dikaji lebih mendalam, apakah agribisnis yang akan dikembangkan dapat menjalankan perannya seperti yang diharapkan. Oleh karena itu pembangunan pertanian yang dikaitkan dengan pengembangan industri pertanian perlu diarahkan ke wilayah pedesaan. Mengingat jenis industri pertanian yang dapat dikembangkan di pedesaan sangat banyak, maka perlu diprioritaskan pertumbuhan agroindustri yang mampu menangkap efek ganda yang tinggi baik bagi kepentingan pembangunan nasional, pembangunan pedesaan khususnya maupun bagi perekonomian daerah pada umumnya. Berbagai peluang yang ada untuk menumbuh kembangkan wawasan agribisnis di pedesaan ini antara lain mencakup berbagai aspek seperti lingkungan strategis, permintaan, sumber daya dan teknologi (Vaulina dan Bahri, 2015).

Agroindustri

Agroindustri merupakan suatu kegiatan atau usaha yang mengolah bahan baku yang berasal dari tanaman atau hewan melalui proses transformasi dengan menggunakan perlakuan fisik dan kimia, penyimpanan, pengemasan, serta distribusi. Ciri penting dari agroindustri adalah kegiatannya tidak tergantung musim, membutuhkan manajemen usaha yang moderen, pencapaian skala usaha yang optimal dan efisien, serta mampu menciptakan nilai tambah yang tinggi. Pembangunan jangka panjang dalam pencapaian struktur ekonomi yang seimbang dicapai dengan adanya kemampuan dan kekuatan pertanian yang tangguh. Pengembangan sektor pertanian tersebut perlu didukung oleh sektor industri pertanian atau disebut juga agroindustri. Peran agroindustri cukup penting dalam meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian, menyediakan lapangan kerja produktif, dan sebagai salah satu sumber devisa negara (Zakaria, 2017).

Perubahan terjadi dari proses pengolahan komoditas pertanian menjadi produk antara (*intermediate product*) maupun produk akhir (*finish product*), termasuk penanganan pasca panen, industri pengolahan makanan dan minuman, industri biofarmaka, industri bioenergi, industri pengolahan hasil ikutan (*by-product*), serta industri agrowisata. Dengan demikian, agroindustri merupakan kegiatan lintas sektor yang memanfaatkan dan memberi nilai tambah bagi sumberdaya pertanian (Arifin, 2014).

Faktor Produksi (*Input*)

Faktor produksi merupakan hal yang mutlak harus ada untuk menghasilkan suatu produksi, dan faktor-faktor produksi termasuk didalamnya yaitu tenaga kerja, bahan baku, bahan pendukung dan peralatan.

Faktor produksi tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah sebuah produk. Biaya tenaga kerja adalah harga yang membedakan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut. Faktor produksi bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau dari pengolahan sendiri. Di dalam memperoleh bahan baku, perusahaan tidak hanya mengeluarkan sejumlah harga beli bahan baku, perusahaan tidak hanya mengeluarkan sejumlah harga beli bahan baku saja, tetapi juga mengeluarkan biaya-biaya pembelian, pergudangan dan biaya perolehan lainnya (Mulyadi 2016).

Bahan pendukung atau penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produksi jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut. Misalnya dalam perusahaan yang termasuk bahan baku penolong antara lain: cap, tali, plastik dan lain-lain . Serta peralatan yang digunakan sebagai poses produksi seperti teknologi dan lain-lain.

Proses Produksi

Dodol Nanas

Untuk proses pembuatan produk olahan nanas menjadi dodol diperlukan bahan utama yaitu nanas dan bahan pendukung seperti tepung ketan, tepung beras, gula, garam, santan, kelapa, dan bahan bakar gas. Tahap awal yaitu proses pengupasan nanas yang memiliki berat rata-rata 1 kg, setelah dikupas maka berat bersih akan menjadi setengah dari berat kotornya. Untuk membuat 1 kg dodol maka dibutuhkan bruto 20 kg nanas atau netto 10 kg (kupas), lalu masuk kepada

proses penghalusan nanas dengan cara diblender lalu semua bahan dicampur dan diaduk dan dimasak kurang lebih 2 jam proses pemasakan. Setelah dimasak lanjut kepada proses pengeringan yang masih menggunakan sinar matahari. Lalu ketika dodol nanas telah cukup berkurang kadar airnya masuk kepada proses packaging.

Keripik Nanas

Untuk proses pembuatan produk olahan nanas menjadi keripik diperlukan bahan utama yaitu nanas dan bahan pendukung seperti kapur, gula, garam, minyak goreng, dan bahan bakar gas. Tahap awal yaitu proses pengupasan nanas yang memiliki berat rata-rata 1 kg, setelah dikupas maka berat bersih akan menjadi setengah dari berat kotornya. Untuk membuat 1 kg keripik maka dibutuhkan 10 biji nanas atau sekitar 10 kg berat bersih, setelah nanas dikupas lalu di potong-potong kemudian masuk proses pencucian hingga bersih, proses pemasakan menggunakan *vacum frying* yang diatur suhunya mencapai 85-90°C. Setelah dimasak lanjut kepada proses pengeringan dari kadar minyak goreng yang menggunakan *spinner oil* atau manual. Lalu keirpik nanas siap di packaging setelah tidak panas.

Biaya

Menurut Nurdin (2015), dalam kegiatan produksi untuk mengubah input menjadi output, perusahaan atau perseorangan tidak hanya menentukan input apa saja yang diperlukan, tetapi juga harus mempertimbangkan harga dari input tersebut yang merupakan biaya produksi dari output. Produksi menunjuk pada jumlah input yang dipakai dan jumlah fisik output yang dihasilkan, sedangkan biaya produksi menunjukkan pada perolehan input tersebut (nilai uangnya).

Harga

Harga merupakan suatu nilai yang dibuat untuk menjadi patokan nilai suatu barang atau jasa. Sejumlah nilai yang ditukarkan konsumen dengan manfaat dari memiliki atau menggunakan produk atau jasa yang nilainya ditetapkan oleh pembeli dan penjual melalui tawar menawar, atau ditetapkan oleh penjual untuk satu harga yang sama terhadap semua pembeli. Harga berkaitan langsung dengan pendapatan dan laba. Harga berarti unsur bauran pemasaran yang mendatangkan pemasukan bagi perusahaan, yang pada gilirannya berpengaruh pada besar kecilnya laba dan pangsa pasar yang diperoleh (Kotler dan Armstrong, 2014:76)

Harga merupakan sesuatu kesepakatan mengenai transaksi jual beli barang atau jasa dimana kesepakatan tersebut diridhai oleh kedua belah pihak. Harga tersebut haruslah direlakan oleh kedua belah pihak dalam akad.

Penerimaan

Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produk yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil. Total penerimaan (TR) menunjukkan total dari penjualan sejumlah produk, yaitu tingkat harga (P) dikalikan dengan jumlah produk (Q) (Herlambang, 2016).

Pendapatan

Pendapatan adalah kenaikan kotor dalam asset atau penurunan dalam lialibilitas atau gabungan dari keduanya selama periode yang dipilih oleh pernyataan pendapatan yang berakibat dari investasi yang halal, keuntungan, seperti manajemen rekening investasi terbatas. Pendapatan sangat berpengaruh

bagi kelangsungan suatu usaha, semakin besar pendapatan yang diperoleh maka semakin besar kemampuan suatu usaha untuk membiayai segala pengeluaran dan kegiatan – kegiatan yang akan dilakukan. Kondisi seseorang dapat diukur dengan menggunakan konsep pendapatan yang menunjukkan jumlah seluruh uang yang diterima oleh seseorang atau rumah tangga selama jangka waktu tertentu (Niswonger, 2016).

Nilai Tambah

Nilai tambah (value added) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan. Berdasarkan pengertian tersebut, perubahan nilai bahan baku yang telah mengalami perlakuan pengolahan besar nilainya dapat diperkirakan. Dengan demikian, atas dasar nilai tambah yang diperoleh, margin dapat dihitung dan selanjutnya imbalan bagi faktor produksi dapat diketahui. Nilai tambah yang semakin besar atas produk pertanian khususnya kelapa sawit dan karet tentunya dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi yang besar tentu saja berdampak bagi peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat yang muara akhirnya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Akan tetapi kondisi yang terus berlangsung saat ini produk kelapa sawit dan karet dalam jumlah yang signifikan

diekspor tanpa mengalami pengolahan lebih lanjut di dalam negeri. Akhirnya keuntungan nilai tambah atas kedua produk pertanian tersebut hanya dinikmati oleh pihak asing. (Kementrian Keuangan Republik Indonesia, 2014)

Penelitian Terdahulu

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamani

| Variabel | Nilai | | |
|--|---------|----------|------------|
| | Kopi Hs | Kopi Ose | Kopi Bubuk |
| I. Output, Input dan Harga | | | |
| 1. Output (kg) | 1.760 | 358 | 21 |
| 2. Input (kg) | 4.400 | 436 | 30 |
| 3. Tenaga Kerja (HOK) | 40 | 18 | 6 |
| 4. Faktor Konversi | 0,4 | 0,8 | 0,7 |
| 5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg) | 0,009 | 0,041 | 0,200 |
| 6. Harga Output (Rp/Kg) | 42.733 | 58.300 | 180.000 |
| 7. Upah T. Kerja (Rp/HOK) | 86.000 | 175.000 | 58.750 |
| II. Penerimaan dan Keuntungan | | | |
| 8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg) | 6.133 | 6.200 | 6.375 |
| 9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg) | 1.041 | 921 | 3.068 |
| 10. Nilai Output (Rp/Kg) | 17.093 | 47.870 | 127.500 |
| 11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg) | 9.918 | 40.749 | 118.057 |
| b. Rasio Nilai Tambah (%) | 58 | 85 | 92 |
| 12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg) | 3.509 | 7.224 | 11.750 |
| b. Pangsa Tenaga Kerja (%) | 35 | 17 | 10 |
| 13. a. Keuntungan (Rp/Kg) | 6.409 | 33.524 | 106.307 |
| b. Tingkat Keuntungan (%) | 64,6 | 82,2 | 90,0 |
| III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi | | | |
| 14. Margin (Rp/Kg) | 10.960 | 41.670 | 121.125 |
| a. Pendapatan Tenaga Kerja (%) | 32,02 | 17,33 | 9,65 |
| b. Sumbangan Input Lain (%) | 9,50 | 2,21 | 2,53 |
| c. Keuntungan Perusahaan (%) | 58,48 | 80,45 | 87,76 |

Sumber: Priantara, 2016

Perhitungan nilai tambah dari berbagai elemen menunjukkan bahwa proses produksi pengolahan kopi gelondong merah menjadi kopi Hs, telah menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 9.918 / kg dengan rasio nilai tambah sebesar 58 % dari nilai produk. Proses pengolahan kopi Hs menjadi kopi Ose menghasilkan nilai

tambah Rp. 40.749 / kg dengan rasio nilai tambah sebesar 85% dari nilai produk. Pengolahan kopi Ose menjadi kopi bubuk memperoleh nilai tambah sebesar Rp. 118.057 / kg dengan rasio nilai tambah sebesar 92 % dari nilai produk. Proses pembentukan nilai tambah terbesar terjadi pada proses pengolahan nilai tambah kopi bubuk, hal ini dikarenakan proses pengolahan kopi bubuk melalui beberapa tahapan proses pengolahan yang lebih banyak sehingga harga output yang diberikan jauh lebih tinggi dibandingkan dengan proses pengolahan produk kopi lainnya.

Kerangka Pemikiran

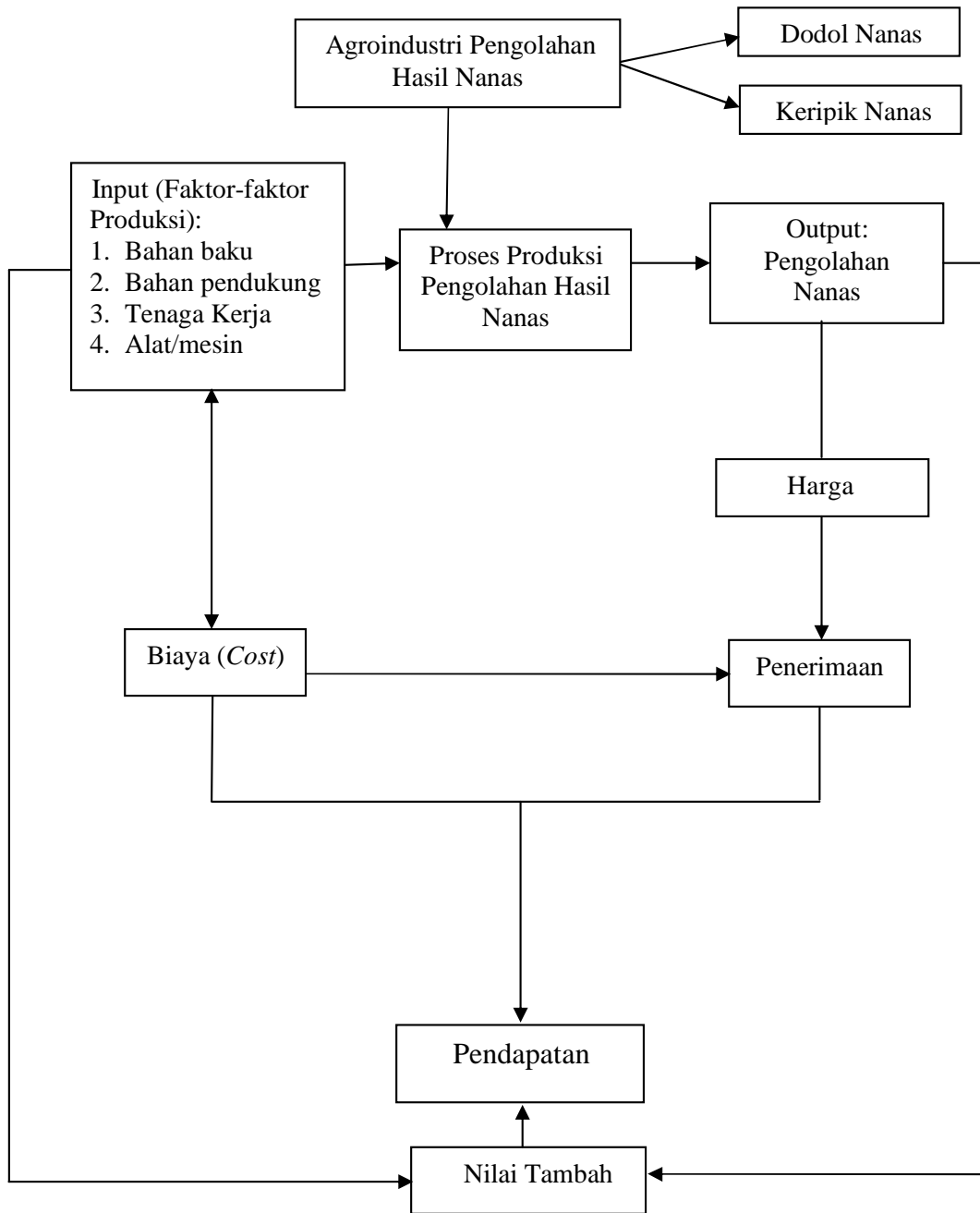
Usaha pengolahan nanas adalah salah satu usaha pengolahan yang memanfaatkan nanas sebagai bahan baku utama dalam proses produksi olahan, dimana nanas tersebut akan diolah menjadi produk yang diinginkan. Dalam penelitian ini penulis akan mengambil produk olahan nanas yang akan dijadikan beberapa produk olahan nanas. Produk-produk pertanian memiliki sifat yang mudah rusak (*perishable*), namun konsumen menginginkan produk yang memiliki daya tahan lama atau dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama. Untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan pengolahan pada produk pertanian tersebut agar lebih tahan lama dan memberikan keuntungan lebih.

Dalam proses pembuatan produk olahan nanas dibutuhkan berbagai faktor produksi seperti bahan baku, bahan pendukung tenaga kerja serta alat. Adanya penggunaan input tersebut terdapat biaya-biaya yang dikeluarkan oleh produsen, biaya tersebut meliputi biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit yang dimaksud diantaranya biaya bahan baku, biaya bahan pendukung,

biaya tenaga kerja luar keluarga dan biaya lainnya. Biaya implisit yang dimaksud terdiri dari biaya tenaga kerja, biaya sewa tempat sendiri dan biaya modal sendiri.

Dari faktot-faktor produksi yang ada, pengolahan produk nanas menjadi dapat dilangsungkan melalui tahap-tahap pengolahannya, sehingga menghasilkan produk output. Setiap output tersebut juga dijual dengan harga yang berlaku akan menghasilkan penerimaan. Jumlah penerimaan dapat digunakan untuk menghitung selisih antara jumlah penerimaan dari pengusaha dodol nanas dengan total biaya eksplisit yang dikeluarkan selama kegiatan produksi berlangsung.

Selanjutnya, perhitungan pendapatan serta perhitungan nilai tambah olahan nanas dapat dianalisis dengan menggunakan rumus tertentu sehingga peneliti dapat mengetahui hasil yang didapatkan secara rinci.



Gambar1. Skema Kerangka Pemikiran Agroindustri Pengolahan Hasil Nanas

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode penelitian *deskriptif* yaitu metode yang memusatkan perhatian pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang dan bertitik tolak pada data yang dikumpulkan, dianalisis serta disimpulkan dalam konteks teori-teori dari hasil penelitian terdahulu.

Adapun pelaksanaan dari penelitian ini adalah dengan menggunakan metode *survey* yaitu metode yang bertujuan untuk mengumpul data atau informasi dari sejumlah responden melalui kuisioner sebagai alat pengumpul data dan menjelaskan hubungan antara variabel-variabel.

Metode Penentuan Lokasi

Metode pengambilan daerah penelitian ini dilakukan secara *purposive* (sengaja), yaitu cara pengambilan sampel karena pertimbangan-pertimbangan tertentu yang didasarkan pada tujuan penelitian. Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Sungai Pakning Kecamatan Bukit Batu Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau, karena daerah tersebut merupakan salah satu pemasok produksi nanas di Provinsi Riau.

Metode Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer merupakan data penelitian yang diperoleh dari responden dengan menggunakan kuesioner. Kuesioner merupakan instrumen pengumpulan data dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab. Data yang diambil meliputi karakteristik responden, penggunaan sarana produksi pengolahan hasil nanas, penggunaan tenaga kerja pengolahan

hasil nanas, besarnya produksi pengolahan hasil nanas, harga produksi pengolahan hasil nanas, serta data-data lain yang menunjang tujuan penelitian ini.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dengan cara mengutip data laporan maupun dokumen dari instansi pemerintah atau lembaga-lembaga yang terkait dengan penelitian ini, di antaranya Badan Pusat Statistik (BPS), Dinas Pertanian, Kantor Kelurahan Sungai Pakning dan berbagai media cetak dan media online beserta dari berbagai buku dan literatur yang berkaitan dengan penelitian ini.

Metode Pengambilan Sampel

1. Metode Wawancara

Metode wawancara yaitu suatu proses interaksi dan komunikasi untuk mendapatkan informasi dengan cara bertanya langsung kepada responden. Teknik ini dilakukan untuk pengumpulan data primer menggunakan daftar pertanyaan. Dengan wawancara, dapat secara luas dan mendalam dengan responden sampel dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuisisioner) yang telah dipersiapkan sebelumnya.

2. Metode Observasi

Metode observasi yaitu pengamatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti. Teknik ini dilakukan dengan melakukan pengamatan langsung terhadap objek yang akan diteliti. Dengan cara melakukan pengamatan langsung objek yang akan diteliti sehingga didapatkan gambaran yang jelas mengenai objek yang akan diteliti.

3. Metode Pencatatan

Metode pencatatan yaitu metode pengumpulan data dengan cara melakukan pencatatan yang telah ada pada instansi atau lembaga atau data dari segala sumber yang berkaitan dengan penelitian. Teknik ini dilakukan untuk mengumpulkan data sekunder yang diperlukan dalam penelitian.

4. Metode Angket

Angket (kuisisioner) merupakan cara pengumpulan data dengan memberikan daftar pertanyaan kepada responden untuk diisi. Tujuan pembuatan angket (kuisisioner) adalah untuk memperoleh informasi yang relevan dengan penelitian dengan kesahihan yang cukup tinggi.

Metode Penentuan Jumlah Sampel

Penentuan jumlah sampel dilakukan dengan menggunakan *Sampling Jenuh (Sensus)*. Menurut (Sugiono, 2016) Sampel Jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Dengan pertimbangan dari segala aspek, baik dari segi populasi, biaya, waktu dan tenaga, dimana Kelurahan Sungai Pakning terdapat 11 sampel pengolah hasil nanas. Maka dengan jumlah sampel yang ada peneliti akan berfokus kepada pengolah nanas

Metode Analisis Data

Pada masalah pertama penelitian ini yaitu mengenai seberapa besar pendapatan dari pengolahan dodol nanas yang berada di lokasi yang menjadi tempat penelitian. Pendapatan juga dapat diartikan sebagai selisih antara total penerimaan dengan total biaya eksplisit. Pendapatan usaha dapat dirumuskan:

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

I : Pendapatan

TR : Total Penerimaan (*Total Revenue*)

TC : Total Biaya (*Total Cost*)

Pada masalah kedua penelitian ini yaitu mengenai perhitungan dan analisis nilai tambah pengolahan, penelitian ini menggunakan Metode Hayami.

Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah

| No | Keterangan | Perhitungan |
|---|---|------------------------|
| <i>I Output, Input dan Harga</i> | | |
| 1 | Output berupa olahan nanas (kg/proses produksi) | A |
| 2 | Input nanas (kg/proses produksi) | B |
| 3 | Tenaga kerja (HOK/proses produksi) | C |
| 4 | Faktor konvensi | $D=A/B$ |
| 5 | Koefisien tenaga kerja | $E=C/B$ |
| 6 | Harga <i>output</i> (Rp/kg) | F |
| <i>II Pendapatan dan Keuntungan</i> | | |
| 7 | Upah tenaga kerja (Rp/HOK) | G |
| 8 | Harga bahan baku (Rp/kg) | H |
| 9 | Sumbangan input lain (Rp/kg) | I |
| 10 | Nilai <i>output</i> (Rp/kg) | $J=D \times F$ |
| 11 a. | Nilai tambah (Rp/kg) | $K=J-H-I$ |
| b. | Rasio nilai tambah (%) | $L=(K/J) \times 100\%$ |
| 12 a. | Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg) | $M=E \times G$ |
| b. | Bagian tenaga kerja (%) | $N=(M/K) \times 100\%$ |
| 13 a. | Keuntungan (%) | $O=K-M$ |
| b. | Tingkat keuntungan (Rp/kg) | $P=(O/K) \times 100\%$ |
| <i>III Balas Jasa untuk Faktor Produksi</i> | | |
| 14 | Margin (Rp/kg) | $Q=J-H$ |
| a. | Pendapatan tenaga kerja (%) | $R=(M/Q) \times 100\%$ |
| b. | Sumbangan <i>input</i> lain (%) | $S=(I/Q) \times 100\%$ |
| c. | Keuntungan pengolahan(%) | $T=(O/Q) \times 100\%$ |

Sumber: Metode Hayami, 1987 dalam Rina 2012

Alasan digunkanan Metode Hayami (1987) dalam penelitian ini adalah
 (1) metode Hayami dapat digunakan untuk proses pengolahan produk pertanian;
 (2) dengan metode hayami selain nilai tambah dan nilai output juga dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi.

Analisis nilai tambah dilakukan pada subsistem produksi sampai pengemasan yang memiliki tujuan untuk menghitung besaran nilai tambah pada pengolahan. Data yang telah terkumpul dari hasil wawancara dan pengisian kuisisioner serta pengamatan langsung di lokasi penelitian selanjutnya diolah menggunakan metode Hayami. Analisis nilai tambah yang dilakukan yaitu dengan menganalisis nilai tambah pada satu kali produksi. Perhitungan dengan metode Hayami tersaji dalam bentuk Tabel dan adapun langkah-langkah dalam menggunakan metode Hayami antara lain:

1. Membuat arus komoditi yang menunjukkan bentuk-bentuk komoditi, lokasi, lama penyimpanan, dan berbagai perlakuan terhadap komoditi yang bersangkutan.
2. Mengidentifikasi setiap transaksi yang terjadi menurut perhitungan finansial.
3. Memilih dasar perhitungan, yang mana dalam penelitian ini didasarkan pada per satuan input utama atau bahan baku.

DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

Letak Geografis Kecamatan Bukit Batu

Gambar 1. Peta Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau



Sumber: Media online fullriau.com

Kecamatan Bukit Batu

Bukit Batu merupakan salah satu dari 13 kecamatan di Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau. Sebagian besar penduduk bermukim di ibu kota Bukit Batu yakni Sungai Pakning. Dahulu Kecamatan Bukit Batu dikenal dengan julukan kota “Di Atas Minyak, Bawah Minyak”. Saat ini, selain hutan yang luas, sebagian besar wilayah Bukit Batu berisi perkebunan karet, sawit dan kelapa. Sebagian besar wilayah Bukit Batu dipenuhi perkebunan karet, sawit dan kelapa. Luas area tanaman perkebunan rakyat mencapai 3.711 ha ; kelapa sawit 614 ha; kelapa 1.016 ;dan sagu 60 ha. Produksi tanaman perkebunan rakyat diantaranya karet 2.076 ton; kelapa sawit 1.335 ton; dan kelapa 243 ton.

Karena berada di posisi jalur katulistiwa dan dataran rendah, suhu rata-rata harian wilayah Bukit Batu cukup tinggi, berkisar 27°C-34°C. Bukit Batu seperti daerah lain di Indonesia, hanya mengenal dua musim yakni kemarau dan penghujan. Kecamatan Bukit Batu memiliki luas wilayah 1.128 Km²; Bukit Batu memiliki garis pantai yang cukup panjang karena berada di pesisir Selat Bengkalis, Selat Malaka. Rata-rata wilayah Bukit Batu bertanah gambut dan tanah liat. Ada terdapat dua sungai kecil yang melalui Kecamatan Bukit Batu, yakni Sungai Siput dan Sungai di Desa Bukit Batu. Tidak ada gunung maupun lembah di wilayah ini. Untuk batasan wilayah pada Kabupaten Bukit Batu sendiri yaitu:

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Pulau Bengkalis dan Selat Malaka dan Kota Dumai.
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Mandau, Kecamatan Siak Kecil, dan Kabupaten Siak
3. Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Mandau dan Kota Dumai
4. Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Merbau dan Kecamatan Bengkalis.

Pembagian Wilayah

Kecamatan Bukit Batu terdiri dari 1 kelurahan (Sungai Pakning) dan 9 desa yakni:

1. Kelurahan Sungai Pakning
2. Desa Pangkalan Jambi
3. Desa Dompas
4. Desa Sejangat
5. Desa Pakning Asal (Pemekaran Desa Sejangat)

6. Desa Sungai Selari
7. Desa Batang Duku (Pemekaran Desa Sungai Selari)
8. Desa Buruk Bakul
9. Desa Bukit Batu
10. Desa Sukajadi

Kekayaan Alam

Karena memiliki hutan yang relatif luas, Kecamatan Bukit Batu menyimpan kekayaan flora dan fauna. Berbagai jenis burung (Srintit, Tekukur, Pipit, Elang, dll), ular dan reptil (phyton, daun, air, lidi, dll), mamalia (kera, monyet, rusa, babi, dll), berbagai jenis ikan air tawar. Berbagai jenis tanaman baik di hutan maupun diperkebunan menghiasi bumi Bukit Batu. Selain itu, hutan mangrove banyak terdapat di tepian pantai.

Pertanian tanaman pangan meliputi sayur-mayur, buah-buahan (pisang, rambutan, nanas, mangga) padi, ubi kayu, jagung dll. Untuk lahan padi seluas 325 ha dengan produksi 1.137,50 ton per tahun. Sebagian besar wilayah Bukit Batu dipenuhi perkebunan karet, sawit dan kelapa. Luas area tanaman perkebunan rakyat mencapai 3.711 ha ; kelapa sawit 614 ha; kelapa 1.016 ;dan sagu 60 ha. Produksi tanaman perkebunan rakyat diantaranya karet 2.076 ton; kelapa sawit 1.335 ton; dan kelapa 243 ton.

Bukit Batu kaya dengan sumber daya hutannya. Bukit Batu pernah menjadi obyek untuk eksplorasi minyak bumi. Eksplorasi minyak banyak dilakukan di daerah perbatasan dengan Kecamatan Mandau dan Merbau yang kaya minyak. Sedangkan perusahaan terbesar yang ada Bukit Batu adalah unit pengolahan minyak Pertamina. (Pertamina RU-II Sungai Pakning).

Demografi

1. Jumlah penduduk : 28.708 jiwa (14.854 pria, 13.854 wanita)
2. Kepadatan : 25,4 orang/km²
3. Wilayah Terpadat : Kel. Sei Pakning
4. Suku Bangsa : Melayu, Jawa, Tionghoa, Batak, Minang
5. Agama : Islam, Buddha, Kristen
6. Bahasa : Melayu, Indonesia, Jawa, Hokkian
7. Tingkat pendidikan : SD, SLTP, SLTA/SMK

Infrastruktur

1. Lalu lintas melalui darat
2. Lalu lintas melalui laut
3. Jalan/gang aspal/beton
4. Jembatan

Letak dan Luas Daerah Penelitian

Kelurahan Sungai Pakning merupakan salah satu Kelurahan yang berada di Kecamatan Bukit Batu Kabupaten Bengkalis yang luas wilayahnya menurut pengukuran kantor lurah $\pm 3400 \text{ Km}^2$. Ketinggian wilayah Kelurahan ini adalah 2 - 6,1 mdpl, suhu minimum dan maksimum antara 26°C - 32°C dan banyak curah hujan yang dimiliki adalah 809-4.078 mm/th. Batas wilayah Kelurahan Sungai Pakning meliputi :

- Utara berbatasan dengan Desa Sungai Selari
- Selatan berbatasan dengan Desa Pakning Asal
- Barat berbatasan dengan Kecamatan Mandau
- Timur berbatasan dengan Tanjung Padang/Laut

Keadaan Penduduk

Jumlah penduduk Kelurahan Sungai Pakning Kecamatan Bukit Batu tahun 2017 sebanyak 4.438 jiwa, dan jumlah kepala keluarga adalah 1.314 KK.

Untuk mengetahui lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 3. berikut ini :

Tabel 3. Jumlah Penduduk dirinci Golongan Usia dan Jenis Kelamin.

| No. | Golongan Umur | Jenis Kelamin | | Jumlah |
|--------|-----------------|---------------|-----------|--------|
| | | Laki-laki | Perempuan | |
| 1 | 0-12 bulan | 56 | 73 | 129 |
| 2 | 1-5 tahun | 215 | 238 | 453 |
| 3 | 5-7 tahun | 152 | 155 | 307 |
| 4 | 7-15 tahun | 218 | 244 | 462 |
| 5 | 15-56 tahun | 1.250 | 1.301 | 2.551 |
| 6 | 56 tahun keatas | 285 | 251 | 536 |
| Jumlah | | 2.176 | 2.262 | 4.438 |

Sumber Data: Profil Kelurahan Sungai Pakning Tahun 2017

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa kepadatan penduduk Kelurahan Sungai Pakning sebanyak 4.438 jiwa yang semua warganya adalah Warga Negara Indonesia (WNI) tidak ada Warga Negara Asing (WNA) Tercatat dari umur 0 bulan sampai dengan 56 tahun keatas dengan jumlah perempuan lebih banyak yaitu 2.262 jiwa dari jumlah laki-laki yang sebanyak 2.176 jiwa.

Penggunaan Lahan

Penggunaan lahan di daerah Kelurahan Sungai Pakning memiliki curah hujan 809-4.078 mm/th. Dan sebagian besar lahan didaerah tersebut adalah tanah gambut, serta memiliki luas lahan perkebunan sebesar 1.453 ha. Berikut disajikan dalam Tabel 4.

Tabel 4. Penggunaan Lahan di Kelurahan Sungai Pakning 2017

| No | Jenis Penggunaan | Luas Lahan |
|---------------|--|----------------------|
| 1. | Tanah Sawah | - |
| 2. | Tanah Kering | - |
| 3. | Tanah Basah | - |
| 4. | Hutan Negara | - |
| 5. | Tanah Perkebunan (Perkebunan Nanas) | 1.453 ha (±14 ha) |
| 6. | Tanah Keperluan Fasilitas Umum | 12,82 ha |
| Jumlah | | 1.465,82 ha |

Sumber Data: Monografi Kelurahan Sungai Pakning Tahun 2017

Sarana dan Prasarana Umum

Sarana dan prasarana sangat mempengaruhi perkembangan dan kemajuan masyarakat. Semakin baik sarana dan prasarana akan mempercepat laju pembangunan. Sarana dan prasarana di Kelurahan Sungai Pakning sekarang ini sangat baik, hal ini dapat dilihat dari jenis – jenis sarana yang tersedia baik sarana pendidikan, kesehatan, tempat ibadah, pasar dan Bank yang cukup memadai. Secara rinci sarana dan prasarana yang terdapat di Kelurahan Sungai Pakning dijelaskan pada Tabel 5. berikut:

Tabel 5. Sarana dan Prasarana Kelurahan Sungai Pakning.

| No | Sarana dan Prasarana | Unit |
|----|--|------|
| 1. | Sekolah | |
| | a. PAUD | 5 |
| | b. TK | 4 |
| | c. SD | 4 |
| | d. MI | 1 |
| | e. SD Swasta Umum | 1 |
| | f. SLTP Negri | 1 |
| | g. SLTP Swasta Umum | 1 |
| 2. | Kesehatan | |
| | a. Rumah Sakit Swasta | 1 |
| | b. Puskesmas | 1 |
| | c. Apotek | 5 |
| | d. Praktik Dokter | 6 |
| | e. Posyandu | 6 |
| 3. | Sarana Perekonomian | |
| | a. Pasar Bangunan Permanen/Semi Permanen | 1 |
| | b. Toko/Kios/Warung | 604 |
| | c. Bank | 2 |
| | d. Dermaga | 1 |
| 4. | Prasarana pengairan | |
| | a. Sungai/kali | 2 |
| 5. | Sarana Transportasi Air | |
| | a. Dermaga penumpang/jeti | 1 |
| 6. | Pariwisata | |
| | a. Tempat kesenian tradisional | 1 |
| 7. | Peribadatan | |
| | a. Masjid | 4 |
| | b. Majelis taklim | 2 |
| | c. Langgar | 3 |
| | d. Gereja | 2 |
| | e. Vihara/klenteng | 1 |

Sumber Data: Monografi Kelurahan Sungai Pakning Tahun 2017

Dari Tabel 5. diatas dapat dilihat sarana pendidikan di Kelurahan Sungai Pakning memiliki data lengkap mulai dari PAUD berjumlah (5 unit), Taman Kanak-kanak Swasta berjumlah (4 unit), Sekolah Dasar berjumlah (4 unit),

Madrasah Ibtidaiyah berjumlah (1 unit), Sekolah Dasar Swasta Umum berjumlah (1 unit) Sekolah Lanjut Tingkat Pertama Negri (1 unit), serta Sekolah Lanjut Tingkat Pertama Swasta Umum (1 unit) yang tersebar di Kelurahan Sungai Pakning.

Sarana Kesehatan sangat diperlukan oleh setiap penduduk apalagi di Kecamatan Tambang yang berpenduduk cukup banyak. Sarana Kesehatan yang ada yaitu Rumah Sakit Swasta berjumlah (1 unit), Puskesmas berjumlah (1 unit), Apotek berjumlah (5 unit), Praktik Dokter berjumlah (6 unit), dan Posyandu berjumlah (6 unit) yang tersebar di Kelurahan Sungai Pakning.

Sarana perekonomian merupakan sarana yang sangat diperlukan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Dimana ada beberapa sarana perekonomian yang terdapat di Kelurahan Sungai Pakning yaitu Pasar Pasar Bangunan Permanen/Semi Permanen berjumlah (1 unit), Toko/kios/warung yang berjumlah (604 unit). Sarana Bank sangat membantu para penduduk untuk melakukan transaksi. Hanya ada 2 unit Bank yang tersedia di Kelurahan Sungai Pakning.

Di daerah penelitian juga terdapat sarana pengairan yaitu sungai/kali sebanyak 2 aliran sungai, dan sarana transportasi air yaitu sebuah dermaga penumpang/jeti. Serta Kelurahan ini memiliki 1 tempat pariwisata yaitu tempat kesenian tradisional

Tempat peribadatan juga merupakan sarana bagi masyarakat Kecamatan tambang dimana yang terdiri dari Masjid (4 unit), majelis taklim (2 kelompok), langgar (3 unit), gereja (2 unit), serta vihara/klenteng (1 unit).

Karakteristik Sampel

Karakteristik Pengolah Nanas

Pengolah nanas adalah pengolah yang memiliki mata pencaharian sebagai pengolah sekaligus penjual keripik nanas dan pada umumnya mengolah nanas menjadi dodol nanas dan keripik nanas adalah mata pencaharian utama para pengolah nanas tersebut.

Tabel 6. Karakteristik Responden Pengolah Dodol Nanas

| No. | Karakteristik | Rataan | Range |
|-----|----------------------------|--------|---------|
| 1. | Usia (Tahun) | 47,4 | 37 - 56 |
| 2. | Tingkat Pendidikan (Tahun) | 10,8 | 9 - 12 |
| 3. | Jumlah Tanggungan (Jiwa) | 2,4 | 1 - 4 |
| 4. | Lama Berusaha (Tahun) | 4,2 | 2 - 5 |

Sumber : Data Primer

Tabel 7. Karakteristik Responden Pengolah Keripik Nanas

| No. | Karakteristik | Rataan | Range |
|-----|----------------------------|--------|---------|
| 1. | Usia (Tahun) | 44,5 | 23 - 63 |
| 2. | Tingkat Pendidikan (Tahun) | 9,5 | 0 - 12 |
| 3. | Jumlah Tanggungan (Jiwa) | 2,2 | 1 - 4 |
| 4. | Lama Berusaha (Tahun) | 3,8 | 1 - 7 |

Sumber : Data Primer

Dari tabel di atas dapat dilihat rata-rata usia responden pengolah dodol nanas adalah 47,4 tahun, dengan rentang usia 37-56 tahun. Dilihat dari tingkat pendidikan yang dijalani oleh responden rata-rata 10,8 tahun, ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang dominan dari responden pengolah dodol nanas adalah tingkat SMA. Jumlah tanggungan yang dimiliki oleh responden pengolah dodol nanas rata-rata 2,4 jiwa dengan rentang antara 1-4 orang, sedangkan pengalaman atau lama berusaha responden rata-rata 4,2 tahun dengan rentang antara 2-5 tahun. Sedangkan, dilihat rata-rata usia responden pengolah keripik

nanas adalah 44,5 tahun, dengan rentang usia 23-63 tahun. Dilihat dari tingkat pendidikan yang dijalani oleh responden rata-rata 9,5 tahun, ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang dominan dari responden pengolah dodol nanas adalah tingkat SMA. Jumlah tanggungan yang dimiliki oleh responden pengolah dodol nanas rata-rata 2,2 jiwa dengan rentang antara 1-4 orang, sedangkan pengalaman atau lama berusaha responden rata-rata 3,8 tahun dengan rentang antara 1-7 tahun. Untuk lebih rinci lihat lampiran 1.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendapatan Hasil Nanas menjadi Dodol Nanas dan Keripik Nanas

Pendapatan hasil yang diukur adalah pendapatan yang dihasilkan dari pengolahan nanas segar menjadi dodol nanas dan keripik nanas. Pendapatan berarti total keseluruhan uang yang diterima pengolah dari adanya transaksi penjualan produk dodol nanas dan produk keripik nanas yang berasal dari konsumen. Pendapatan hasil nanas menjadi dodol nanas dan keripik nanas lebih rinci dapat dihitung dengan menggunakan rumus $I = TR - TC$ dan dilihat pada Tabel 8 dan 9. berikut ini.

Tabel 8. Perhitungan Pendapatan Hasil Produk Dodol Nanas

| Keterangan | Perhitungan Sekali Produksi | Perhitungan per 1 Unit |
|----------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Biaya penyusutan peralatan | Rp 16.332 | Rp 453,7 |
| Tenaga kerja | Rp 33.500 | Rp 930,5 |
| Biaya variabel | Rp 257.200 | Rp 7.144,4 |
| Biaya operasional (TC) | Rp 307.032 | Rp 8.528,7 |
| Penerimaan (TR) | Rp 626.400 | Rp 17.400 |
| Pendapatan (I) | Rp 319.368 | Rp 8.871,3 |

Sumber: Data Primer

Tabel 9. Perhitungan Pendapatan Hasil Produk Keripik Nanas

| Keterangan | Perhitungan sekali produksi | Perhitungan per 1 unit |
|----------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Biaya penyusutan peralatan | Rp 143.942,1 | Rp 5.757,7 |
| Tenaga kerja | Rp 34.583 | Rp 1.383,3 |
| Biaya variabel | Rp 156.750 | Rp 6.270 |
| Biaya operasional (TC) | Rp 335.275,1 | Rp 13.411,1 |
| Penerimaan (TR) | Rp 454.167 | Rp 18.166,7 |
| Pendapatan (I) | Rp 118.892 | Rp 4.755,7 |

Sumber: Data Primer

Dari Tabel dapat dilihat pendapatan hasil produk dodol nanas memiliki penerimaan sebesar Rp 626.400 dan Rp 17.400/unit dan total keseluruhan biaya operasionalnya yaitu Rp 307.032 dan Rp 8.528,7/unit , maka selisih antara penerimaan dan keseluruhan biaya operaional produk nanas yaitu Rp319.368 dan Rp 8.871,3/unit. Sedangkan Pendapatan hasil produk keripik nanas memiliki penerimaan sebesar Rp335.275 dan Rp 13.411,1/unit dan total keseluruhan biaya operasionalnya yaitu Rp 454.167 dan Rp 18.166,7/unit, maka selesih antara penerimaan dan keseluruhan biaya operaional produk nanas yaitu Rp 118.892 dan Rp 4.755,7/unit. Untuk lebih rinci dapat dilihat dalam rincian lampiran 2. s/d lampiran 28.

Nilai Tambah Nanas menjadi Dodol Nanas dan Keripik Nanas

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan nanas segar menjadi dodol nanas dan keripik nanas. Nilai tambah nanas menjadi dodol nanas dan keripik nanas dihitung dengan menggunakan metode hayami. Metode hayami adalah salah satu metode atau cara untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai

tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya.

Perhitungan dilakukan untuk melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan, antara lain sumbangan input lain dan harga bahan baku. Dalam melakukan pengolahan dodol nanas dan keripik nanas para pengolah tentunya memerlukan bahan baku, bahan baku dalam pembuatan dodol nanas dan keripik nanas tentunya buah nanas. Dalam pembuatan dodol nanas dan keripik nanas, nanas yang digunakan yaitu nanas yang sudah matang. Selain nanas diperlukan juga bahan penolong lainnya untuk dodol nanas seperti, tepung pulut, tepung beras, gula, garam, vanili, kelapa, bahan bakar gas, dan kemasan. Sedangkan bahan penolong lainnya untuk keripik nanas seperti, minyak goreng, garam, soda, kemasan dan bahan bakar gas. Untuk lebih jelas lihat lampiran 4. dan lampiran 5.

Selain nilai tambah, model perhitungan hayami juga menganalisis pendapatan tenaga kerja, keuntungan perusahaan, serta dapat juga melihat margin yang diperoleh dari pengolahan tersebut. Secara rinci, perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Hasil Perhitungan Nilai Tambah yang Diperoleh Pengolah Dodol Nanas dan Keripik Nanas dengan Menggunakan Metode Hayami.

| I. | Output, Input, Harga | Dodol Nanas | Keripik Nanas |
|--|---|--------------------|----------------------|
| 1. | Output/total produksi (kemasan/proses) [A] | 36 | 25 |
| 2. | Input bahan baku (Kg/proses) [B] | 1,8 | 2 |
| 3. | Input tenaga kerja (HOK/proses) [C] | 2,4 | 2 |
| 4. | Faktor konversi [D=A/B] | 20 | 11,7 |
| 5. | Koefisien tenaga kerja [E=C/B] | 1,3 | 1,1 |
| 6. | Harga produk (Rp/Kemasan) [F] | 17.400 | 18.166,7 |
| II. Pendapatan dan Keuntungan | | | |
| 7. | Upah tenaga kerja (Rp/HOK) [G] | 33.500 | 34.583,3 |
| 8. | Harga bahan baku (Rp/Kg) [H] | 4.600 | 4.333,3 |
| 9. | Sumbangan input lain (Rp/Kg) [I] | 11.320 | 10.980,5 |
| 10. | Nilai produk [J=DxF] | 348.000 | 206.666,7 |
| 11. | a. Nilai tambah [K=J-H-I] | 332.080 | 191.352,8 |
| | b. Rasio nilai tambah [L=(K/J)100%] | 95,4 % | 92,4 % |
| 12. | a. Pendapatan tenaga kerja [M=ExG] | 44.333,3 | 37.500 |
| | b. Bagian tenaga kerja [N=(M/K)100%] | 13,3 % | 20,7 % |
| 13. | a. Keuntungan [O=K-M] | 287.746,7 | 153.852,8 |
| | b. Tingkat keuntungan [P=(O/K)100%] | 86,6 % | 79,3 % |
| III. Balas Jasa untuk Faktor Produksi | | | |
| 14. | Marjin [Q=J-H] | 343.400 | 202.333,3 |
| | a. Pendapatan Tenaga Kerja [R=(M/Q)100%] | 12,9 % | 19,5 % |
| | b. Sumbangan input lain [S=(I/Q)100%] | 3,3 % | 5,5 % |
| | c. Keuntungan perusahaan [T=(O/Q)100%] | 83,8 % | 75 % |

Sumber : Data Primer

Dari hasil perhitungan nilai tambah pada Tabel 10. diketahui bahwa hasil rata-rata produksi/output untuk satu kali proses produksi dodol nanas adalah sebesar 36 kemasan (rata-rata 50 gram/kemasan) dengan penggunaan bahan baku/input rata-rata sebesar 1,8 kg nanas atau sekitar 20 kg nanas kupas dengan bruto 40 kg nanas sedangkan keripik nanas 25 kemasan (rata-rata 80 gram/kemasan) dengan penggunaan bahan baku/input rata-ratanya sebesar 2 kg atau 20 kg nanas kupas dengan bruto 40 kg nanas. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi dodol nanas dengan rata-rata tenaga kerja 2,4 dan keripik nanas dengan rata-rata tenaga kerja 2 orang. Faktor konversi merupakan hasil bagi antara hasil produksi/output dengan jumlah bahan baku/input yang digunakan, dengan rata-rata faktor konversi pada perhitungan dodol nanas adalah sebesar 20 dan keripik nanas 11,7. Rata-rata koefisien dodol nanas tenaganya adalah 1,3 sedangkan keripik nanas yaitu 1,1. Untuk rata-rata harga output dari masing-masing produk adalah Rp17.400 untuk dodol nanas dan Rp18.166,7 untuk keripik nanas.

Upah tenaga kerja pengolah dodol nanas rata-ratanya adalah Rp. 33.500 dan keripik nanas adalah Rp 34.583,3. Harga input bahan baku dodol nanas yaitu rata-rata Rp4.600/buah dan keripik nanas yaitu rata-rata Rp 4.333,3/buah. Dengan sumbangan input lain dodol nanas yaitu Rp11.320 dan keripik nanas Rp 10.981. Nilai produk diperoleh dari hasil kali antara faktor konvensi dengan harga produk. Hasil kali dari pengolahan dodol nanas untuk harga produk dodol nanas yaitu dengan rata-rata Rp348.000 dan produk keripik nanas yaitu Rp206.666,7. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi dodol nanas adalah sebesar Rp332.080 sedangkan dari pengolahan nanas menjadi keripik nanas adalah sebesar Rp191.352,8. Nilai tambah diperoleh dari hasil pengurangan nilai produk

dengan harga bahan baku dan bahan tambahan pengolahan. Produk dodol nanas memiliki rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 95,4%, sedangkan produk keripik nanas memiliki rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 92,4%. Ratio nilai tambah >50% dikatakan tinggi berarti pengolahan nanas menjadi dodol nanas dan keripik memiliki nilai tambah yang tinggi.

Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dari hasil pengolahan nanas menjadi dodol nanas adalah rata-rata sebesar Rp. 44.333,3/kg dan keripik nanas adalah rata-rata sebesar Rp 37.500. Bagian tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian pendapatan tenaga kerja dengan nilai tambah yang diperoleh produk dodol nanas sebesar 13,3% dan keripik nanas sebesar 20,7%. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi dodol nanas adalah sebesar Rp287.746,7, sedangkan produk keripik nanas sebesar Rp 153.852,8. Keuntungan diperoleh dari hasil selisih nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja. Tingkat keuntungan rata-rata yang diperoleh produk dodol nanas sebesar 86,6% sedangkan keripik nanas adalah 79,3%. Tingkat keuntungan dikatakan sangat untung apabila > 50% berarti pengolah dodol nanas serta pengolah keripik nanas telah mendapatkan keuntungan yang cukup tinggi.

Margin dari pengolahan produk dodol nanas adalah sebesar Rp 343.400 sedangkan produk keripik nanas adalah Rp 202.333,3. Pendapatan tenaga kerja dari pengolahan diperoleh dari hasil perbandingan antara pendapatan tenaga kerja dengan margin dikali dengan 100 %. Hasil dari bagian pendapatan tenaga kerja produk dodol nanas adalah sebesar 12,9 %, sedangkan bagian pendapatan tenaga kerja produk keripik nanas adalah sebesar 19,5%. Bahan tambahan pengolahan diperoleh dari hasil perbandingan bahan tambahan pengolahan dengan margin

dikali dengan 100 %. Hasil dari bahan tambahan pengolahan dodol nanas adalah sebesar 3,3% dan pengolahan keripik nanas adalah sebesar 5,5%. Keuntungan perusahaan diperoleh dari hasil perbandingan keuntungan dengan margin dikali dengan 100 %. Keuntungan pengolah dodol nanas yang diperoleh sebesar 83,3% sedangkan pengolah keripik nanas yang diperoleh adalah sebesar 75%. Untuk lebih rinci lihat lampiran 6. dan lampiran 7.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan di Kelurahan Sungai Pakning, Kecamatan Bukit Batu, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pendapatan hasil produk dodol nanas yaitu Rp 319.368 dan Rp8.871,3/unit. Sedangkan, pendapatan hasil produk keripik nanas yaitu Rp 118.892 dan Rp 4.755,7/unit.
2. Nilai tambah yang diperoleh dari nanas menjadi dodol nanas adalah sebesar Rp332.080 dengan rasio nilai tambah 95,4% dengan persentase sumbangan input lain yaitu 3,3%. Persentase pendapatan tenaga kerja 12,9% . Keuntungan yang diperoleh oleh pengolah yaitu sebesar 83,3%.
3. Nilai tambah yang diperoleh dari nanas menjadi keripik nanas adalah sebesar Rp206.667 dengan rasio nilai tambah 92,4% dengan persentase sumbangan input lain yaitu 5,5%. Persentase pendapatan tenaga kerja 19,5% . Keuntungan yang diperoleh oleh pengolah yaitu sebesar 75%.
4. Keuntungan pengolahan serta pendapatan hasil produk dodol nanas lebih tinggi dibandingkan produk keripik nanas

Saran

Dengan mempertimbangkan modal investasi awal yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik nanas cukup besar dibandingkan dodol nanas, maka para pengolah produk nanas lebih difokuskan untuk mengolah dodol nanas sedangkan untuk pengolahan keripik nanas masih mempunyai potensi untuk diusahakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Angka Tetap. 2015. *Prospek Nanas Riau*. Riau.
- Amelia. 2017. "Prospek dan Arah Pengembangan Kakao. Edisi II. Jurnal.
- Arifin, B. 2014. Analisis Ekonomi Pertanian Indonesia. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.
- Deskripsi Umum Kecamatan Bukit Batu. Sumber: camatbukitbatu.bengkalis.go.id
- Herlambang, T. 2014. "*Ekonomi Manajerial dan Strategi Bersaing*". PT Rajagrafindo Persada. Jakarta.
- Kementerian Keuangan Republik Indonesia. 2014. Laporan Kajian Produk Nilai Tambah. Jakarta
- Kemeterian Riset dan Teknologi. 2014. "*Potensi dan Prospek Pengembangan Buah Nanas*". Jakarta
- Kotler, Philip dan Armstrong, Gary. 2015. "*Prinsip-Prinsip Pemasaran*". Edisi 13. Jilid I. Erlangga. Jakarta.
- Maulidah, Silvana. 2015. Sistem Agribisnis. Jawa Timur.
- Monografi Kelurahan Sungai Pakning Tahun 2007. Sumber: Catatan tahun 2017 Pemerintah Kelurahan Sungai Pakning Kecamatan Bukit Batu Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau.
- Mulyadi. 2016. "*Akuntansi Biaya*". Yogyakarta: STIE YPKPN.
- Niswonger. 2016. *Prinsip Prinsip Akuntansi*. Edisi Kesembilanbelas. Diterjemahkanoleh Alfonsus Sirait, Helda Gunawan. Jakarta: Erlangga.
- Nurdin, H. S. 2015. "*Analisis Penerimaan Bersih Usaha Tanaman Pada Petani Nenas di Desa Palaran Samarinda*". Jurnal Eksis Politeknik Negeri Samarinda , Vol.6 No.1, Maret 2010: 1267-1266.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2015. "*Informasi Ringkas Komoditas Perkebunan*". Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Jakarta Selatan.
- Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Kemeterian Pertanian. 2016. *Nenas*. Jakarta
- Profil Kelurahan Sungai Pakning Tahun 2007. Sumber: Catatan tahun 2017 Pemerintah Kelurahan Sungai Pakning Kecamatan Bukit Batu Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau.

- Sekretariat Kabinet Republik Indonesia. 2014. *Posisi Pertanian Yang Tetap Strategis Masa Kini dan Masa Depan*. Jakarta
- Sugiyono. 2016. “*Metode Penelitian Kuantitatif Kualitataif dan Kombinasi (Mixed Methods)*”. Bandung: Alfabeta.
- Susanto. 2017. “*Metode Penelitian Sosial*”. UNS Press. Surakarta
- Vaulina, S. dan Bahri, S., 2015, *Produksi dan Pendapatan Petani Kelapa Dalam (Cocos Nucifera Linn) di Kabupaten Indragiri Hilir Propinsi Riau*. Prosiding
- Zakaria, W.A. 2007. *Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Finansial Agroindustri Tahu dan Tempe di Kota Metro*. *Jurnal Sosio Ekonomika*, Volume 13 Nomor 1 Juni 2007. Bandar Lampung
- Zulkifli. 2016. “*Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pada Agroindustri Kripik Ubi di Kecamatan Tanah Luas Kabupaten Aceh Utara*”. *Jurnal*. Aceh.

Lampiran 1. Karakteristik Sampel

| I. Pengolah Dodol Nanas | | | | |
|----------------------------|------|--------------------|-------------|------------|
| Sampel | Usia | Tingkat pendidikan | Tanggungjan | Lama usaha |
| 1 | 46 | 12 | 4 | 2 |
| 2 | 56 | 9 | 1 | 5 |
| 3 | 48 | 9 | 3 | 5 |
| 4 | 37 | 12 | 2 | 4 |
| 5 | 50 | 12 | 2 | 5 |
| Jumlah | 237 | 54 | 12 | 21 |
| Rataan | 47,4 | 10,8 | 2,4 | 4,2 |
| II. Pengolah Keripik Nanas | | | | |
| Sampel | Usia | Tingkat pendidikan | Tanggungjan | Lama usaha |
| 1 | 46 | 12 | 4 | 2 |
| 2 | 63 | 0 | 1 | 7 |
| 3 | 35 | 9 | 2 | 4 |
| 4 | 23 | 12 | 1 | 1 |
| 5 | 50 | 12 | 2 | 4 |
| 6 | 50 | 12 | 3 | 5 |
| Jumlah | 267 | 57 | 13 | 23 |
| Rataan | 44,5 | 9,5 | 2,2 | 3,8 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 2. Rincian Tenaga Kerja Produk Dodol Nanas

| Sampel | Biaya/jam | Pengupasan | | Pencucian | | Penghalusan | |
|--------|-----------|------------|---------|-----------|---------|-------------|---------|
| | | Jam | Total | Jam | Total | Jam | Total |
| 1 | 6.250 | 1 | 6.250 | 0,5 | 3.125 | 0,5 | 3.125 |
| 2 | 5.833 | 1 | 5.833,3 | 0,5 | 2.916,7 | 0,5 | 2.917 |
| 3 | 5.833 | 1 | 5.833,3 | 0,5 | 2.916,7 | 0,5 | 2.917 |
| 4 | 5.000 | 1 | 5.000 | 0,5 | 2.500 | 0,5 | 2.500 |
| 5 | 5.000 | 1 | 5.000 | 0,5 | 2.500 | 0,5 | 2.500 |
| Jumlah | 27.917 | 5 | 27.917 | 3 | 13.958 | 3 | 13.958 |
| Rataan | 5.583,3 | 1 | 5.583,3 | 0,5 | 2.791,7 | 0,5 | 2.791,7 |

| Pemasakan | | Pengeringan | | Packaging | | Total |
|-----------|----------|-------------|---------|-----------|---------|----------|
| Jam | Total | Jam | Total | Jam | Total | |
| 2 | 12.500 | 0,5 | 3.125 | 1,5 | 9.375 | 37.500 |
| 2 | 11.666,6 | 0,5 | 2.916,7 | 1,5 | 8.750,0 | 35.000 |
| 2 | 11.666,6 | 0,5 | 2.916,7 | 1,5 | 8.750,0 | 35.000 |
| 2 | 10.000 | 0,5 | 2.500 | 1,5 | 7500 | 30.000 |
| 2 | 10.000 | 0,5 | 2.500 | 1,5 | 7.500 | 30.000 |
| 10 | 55.833 | 3 | 13.958 | 8 | 41.875 | 167.500 |
| 2 | 11.166,6 | 0,5 | 2.791,7 | 1,5 | 8.375,0 | 33.499,9 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 3. Rincian Tenaga Kerja Produk Keripik Nanas

| Sampel | Biaya/jam | Pengupasan | | Pemotongan | | Pencucian | |
|--------|-----------|------------|---------|------------|---------|-----------|---------|
| | | Jam | Total | Jam | Total | Jam | Total |
| 1 | 7.500 | 1 | 7.500 | 1 | 7500 | 0,5 | 3.750 |
| 2 | 8.000 | 1 | 8.000 | 1 | 8000 | 0,5 | 4.000 |
| 3 | 6.000 | 1 | 6.000 | 1 | 6000 | 0,5 | 3.000 |
| 4 | 8.000 | 1 | 8.000 | 1 | 8000 | 0,5 | 4.000 |
| 5 | 6.000 | 1 | 6.000 | 1 | 6000 | 0,5 | 3.000 |
| 6 | 6.000 | 1 | 6.000 | 1 | 6000 | 0,5 | 3.000 |
| Jumlah | 41.500 | 6 | 41.500 | 6 | 41.500 | 3 | 20.750 |
| Rataan | 6.916,7 | 1 | 6.916,7 | 1 | 6.916,7 | 0,5 | 3.458,3 |

| Pemasakan | | Packaging | | Total |
|-----------|----------|-----------|---------|----------|
| Jam | Total | Jam | Total | |
| 2 | 15000 | 0,5 | 3750 | 37.500 |
| 2 | 16000 | 0,5 | 4000 | 40.000 |
| 2 | 12000 | 0,5 | 3000 | 30.000 |
| 2 | 16000 | 0,5 | 4000 | 40.000 |
| 2 | 12000 | 0,5 | 3000 | 30.000 |
| 2 | 12000 | 0,5 | 3000 | 30.000 |
| 12 | 83.000 | 3 | 20.750 | 207.500 |
| 2 | 13.833,3 | 0,5 | 3.458,3 | 34.583,3 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 4. Perhitungan Sumbangan Input Dodol Nanas

| Sampel | Frekuensi Pengolahan Dodol | | | Tepung beras | | Sumbangan input |
|-----------|----------------------------|-------|-------------|--------------|---------|-----------------|
| | Nanas | | Jumlah (kg) | Harga | Total | |
| | Minggu | Bulan | | | | |
| 1 | 5 | 20 | 2 | 14.000 | 28.000 | 1.400 |
| 2 | 5 | 20 | 2 | 14.000 | 28.000 | 1.400 |
| 3 | 5 | 20 | 1,5 | 14.000 | 21.000 | 1.050 |
| 4 | 4 | 16 | 1,5 | 14.000 | 21.000 | 1.312,5 |
| 5 | 5 | 20 | 2 | 14.000 | 28.000 | 1.400 |
| Jumlah | 24 | 96 | 9 | 70000 | 126.000 | 6.562,5 |
| Rata-Rata | 4,8 | 19,2 | 1,8 | 14000 | 25.200 | 1.312,5 |

Bersambung

| Tepung pulut | | | Sumbangan input | Gula | | | Sumbangan input |
|--------------|--------|--------|-----------------|-------------|--------|---------|-----------------|
| Jumlah (kg) | Harga | Total | | Jumlah (kg) | Harga | Total | |
| 2 | 6.000 | 12.000 | 600 | 2 | 12.000 | 24.000 | 1.200 |
| 2 | 6.000 | 12.000 | 600 | 2 | 12.000 | 24.000 | 1.200 |
| 1,5 | 6.000 | 9.000 | 450 | 1,5 | 12.000 | 18.000 | 900 |
| 1,5 | 6.000 | 9.000 | 562,5 | 1,5 | 12.000 | 18.000 | 1.125 |
| 2 | 6.000 | 12.000 | 600 | 2 | 12.000 | 24.000 | 1.200 |
| 9 | 30.000 | 54.000 | 2812,5 | 9 | 60.000 | 108.000 | 5.625 |
| 1,8 | 6.000 | 10.800 | 562,5 | 1,8 | 12000 | 21.600 | 1.125 |

Bersambung

| Garam | | | Sumbangan input | Vanili | | | Sumbangan input |
|--------|--------|--------|-----------------|--------|-------|-------|-----------------|
| Jumlah | Harga | Total | | Jumlah | Harga | Total | |
| 1 | 2.000 | 2.000 | 100 | 2 | 500 | 1.000 | 50 |
| 1 | 2.000 | 2.000 | 100 | 2 | 500 | 1.000 | 50 |
| 1 | 2.000 | 2.000 | 100 | 2 | 500 | 1.000 | 50 |
| 1 | 2.000 | 2.000 | 125 | 2 | 500 | 1.000 | 62,5 |
| 1 | 2.000 | 2.000 | 100 | 2 | 500 | 1.000 | 50 |
| 5 | 10.000 | 10.000 | 525 | 10 | 2.500 | 5.000 | 262,5 |
| 1 | 2.000 | 2.000 | 105 | 2 | 500 | 1.000 | 52,5 |

Bersambung

| Kelapa | | | Sumbangan input | Gas | | | Sumbangan input |
|--------|-------|--------|-----------------|--------|--------|---------|-----------------|
| Jumlah | Harga | Total | | Jumlah | Harga | Total | |
| 10 | 5.000 | 50.000 | 2.500 | 2 | 18.000 | 36.000 | 1.800 |
| 10 | 5.000 | 50.000 | 2.500 | 2 | 18.000 | 36.000 | 1.800 |
| 8 | 5.000 | 40.000 | 2.000 | 2 | 18.000 | 36.000 | 1.800 |
| 8 | 5.000 | 40.000 | 2.500 | 2 | 18.000 | 36.000 | 2.250 |
| 10 | 5.000 | 50.000 | 2.500 | 2 | 18.000 | 36.000 | 1.800 |
| 46 | 25000 | 230000 | 12.000 | 10 | 90.000 | 180.000 | 9.450 |
| 9,2 | 5000 | 46.000 | 2.400 | 2 | 18.000 | 36.000 | 1.890 |

Bersambung

| Kemasan | | | Sumbangan input | Jumlah |
|---------|--------|---------|-----------------|-----------------------------|
| Jumlah | Harga | Total | | |
| 40 | 2.500 | 100.000 | 5.000 | 10.850 |
| 40 | 3.000 | 120.000 | 6.000 | 11.850 |
| 30 | 3.500 | 105.000 | 5.250 | 98.00 |
| 30 | 3.500 | 105.000 | 6.562,5 | 12.250 |
| 40 | 3.000 | 120.000 | 6.000 | 11.850 |
| 180 | 15.500 | 550.000 | 28.812,5 | |
| 36 | 3.100 | 110.000 | 5.762,5 | $252.600 + 4.600 = 257.200$ |

Sumber: Data Primer

Lampiran 5. Perhitungan Sumbangan Input Keripik Nanas

| Sampel | Frekuensi pengolahan keripik nanas | | | Kapur | | Sumbangan input |
|-----------|------------------------------------|-------|--------------|-------|-------|-----------------|
| | Minggu | Bulan | Jumlah (sdm) | Harga | Total | |
| 1 | 4 | 16 | 0,5 | 500 | 500 | 31,2 |
| 2 | 5 | 20 | 0,5 | 500 | 500 | 25 |
| 3 | 5 | 20 | 0,5 | 500 | 500 | 25 |
| 4 | 4 | 16 | 0,5 | 500 | 500 | 31,2 |
| 5 | 3 | 9 | 0,5 | 500 | 500 | 55,5 |
| 6 | 3 | 9 | 0,5 | 500 | 500 | 55,5 |
| Jumlah | 24 | 90 | 3 | 3000 | 3000 | 223,6 |
| Rata-rata | 4 | 15 | 0,5 | 500 | 500 | 37,2 |

Bersambung

| jumlah (kg) | Gula | | Sumbangan input | Garam | | | Sumbangan input |
|-------------|----------|---------|-----------------|--------|--------|-------|-----------------|
| | Harga | Total | | Jumlah | Harga | Total | |
| 0,25 | 12.000 | 3.000 | 187,5 | 0,075 | 2.000 | 150 | 9,375 |
| 0,2 | 11.000 | 2.200 | 110 | 0,075 | 2.000 | 150 | 7,5 |
| 0,2 | 12.000 | 2.400 | 120 | 0,075 | 2.000 | 150 | 7,5 |
| 0,15 | 12.000 | 1.800 | 112,5 | 0,075 | 2.000 | 150 | 9,375 |
| 0,2 | 12.000 | 2.400 | 266,6 | 0,075 | 2.000 | 150 | 16,6 |
| 0,15 | 12.000 | 1.800 | 200 | 0,075 | 2.000 | 150 | 16,6 |
| 1,15 | 71.000 | 13.600 | 996,6 | 0,45 | 12.000 | 900 | 67,1 |
| 0,19 | 11.833,3 | 2.266,6 | 166,1 | 0,075 | 2.000 | 150 | 11,2 |

Bersambung

| Minyak goreng | | | Sumbangan input | Gas | | | Sumbangan input |
|---------------|----------|----------|-----------------|-------------|---------|---------|-----------------|
| Jumlah (kg) | Harga | Total | | Jumlah (kg) | Harga | Total | |
| 4 | 15.000 | 60.000 | 3.750 | 2 | 18.000 | 36.000 | 2.250 |
| 4 | 15.000 | 60.000 | 3.000 | 2 | 18.000 | 36.000 | 1.800 |
| 4 | 14.000 | 56.000 | 2.800 | 2 | 18.000 | 36.000 | 1.800 |
| 3,5 | 16.000 | 56.000 | 3.500 | 2 | 18.000 | 36.000 | 2.250 |
| 4 | 15.000 | 60.000 | 6.666,6 | 2 | 18.000 | 36.000 | 4.000 |
| 3,5 | 14.000 | 49.000 | 5.444,4 | 2 | 18.000 | 36.000 | 4.000 |
| 23 | 89.000 | 341.000 | 25.161,1 | 12 | 108.000 | 216.000 | 16.100 |
| 3,8 | 14.833,3 | 56.833,3 | 4.193,5 | 2 | 18.000 | 36.000 | 2.683,3 |

Bersambung

| Kemasan | | | Sumbangan input | Jumlah |
|---------|---------|----------|-----------------|-------------------------------|
| Jumlah | Harga | Total | | |
| 50 | 2.500 | 125.000 | 7.812,5 | 14.031,3 |
| 40 | 1.000 | 40.000 | 2.000 | 6.935 |
| 40 | 1.500 | 60.000 | 3.000 | 7.745 |
| 30 | 1.500 | 45.000 | 2.812,5 | 8.706,3 |
| 40 | 1.000 | 40.000 | 2.500 | 8.681,3 |
| 30 | 1.000 | 30.000 | 1.500 | 5.865 |
| 230 | 8.500 | 340.000 | 19.625 | |
| 38,3 | 1.416,7 | 56.666,7 | 3.271 | 152.416,7 + 4.333,3 = 156.750 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 6. Perhitungan Nilai Tambah Nanas Menjadi Dodol Nanas

| Sampel | Output | Input | Tenaga kerja | Faktor koveksi | Koefisien tenaga kerja | Harga output | Upah tenaga kerja | Harga bahan baku |
|--------|--------|-------|--------------|----------------|------------------------|--------------|-------------------|------------------|
| 1 | 40 | 2 | 2 | 20 | 1,0 | 15.000 | 37.500 | 4.000 |
| 2 | 40 | 2 | 3 | 20 | 1,5 | 18.000 | 35.000 | 4.000 |
| 3 | 30 | 1,5 | 2 | 20 | 1,3 | 18.000 | 35.000 | 5.000 |
| 4 | 30 | 1,5 | 2 | 20 | 1,3 | 18.000 | 30.000 | 5.000 |
| 5 | 40 | 2 | 3 | 20 | 1,5 | 18.000 | 30.000 | 5.000 |
| Jumlah | 180 | 9 | 12 | 100 | 6,7 | 87.000 | 167.500 | 23.000 |
| Rataan | 36 | 1,8 | 2,4 | 20 | 1,3 | 17.400 | 33.500 | 4.600 |

Bersambung

| Sumbangan input lain | Nilai output | Nilai tambah | Rasio nilai tambah | Pendapatan tenaga kerja | Bagian tenaga kerja | Keuntungan |
|----------------------|--------------|--------------|--------------------|-------------------------|---------------------|-------------|
| 10.850 | 300.000 | 285.150 | 95,1 % | 37.500,0 | 13,2 % | 247.650,0 |
| 11.850 | 360.000 | 344.150 | 95,6 % | 52.500,0 | 15,3 % | 291.650,0 |
| 9.800 | 360.000 | 345.200 | 95,9 % | 46.666,7 | 13,5 % | 298.533,3 |
| 12.250 | 360.000 | 342.750 | 95,2 % | 40.000,0 | 11,7 % | 302.750,0 |
| 11.850 | 360.000 | 343.150 | 95,3 % | 45.000,0 | 13,1 % | 298.150,0 |
| 56.600 | 1.740.000 | 1.660.400 | 477,1 % | 221.666,7 | 66,7 % | 1.438.733,3 |
| 11.320 | 348.000 | 332.080 | 95,4 % | 44.333,3 | 13,3 % | 287.746,7 |

Bersambung

| Tingkat keuntungan | Margin | Pendapatan tenaga kerja | Sumbangan <i>input</i> lain | Keuntungan pengolahan |
|--------------------|-----------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 86,8 % | 296.000 | 12,7 % | 3,7 % | 83,7 % |
| 84,7 % | 356.000 | 14,7 % | 3,3 % | 81,9 % |
| 86,5 % | 355.000 | 13,1 % | 2,8 % | 84,1 % |
| 88,3 % | 355.000 | 11,3 % | 3,5 % | 85,3 % |
| 86,9 v | 355.000 | 12,7 % | 3,3 % | 84,0 % |
| 433,3 % | 1.717.000 | 64,5 % | 16,5 % | 419,0 % |
| 86,7 % | 343.400 | 12,9 % | 3,3 % | 83,8 % |

Sumber: Data Primer

Lampiran 7. Perhitungan Nilai Tambah Nanas Menjadi Keripik Nanas

| Sampel | Output | Input | Tenaga kerja | Faktor koveksi | Koefisien tenaga kerja | Harga output | Upah tenaga kerja | Harga bahan baku |
|--------|--------|-------|--------------|----------------|------------------------|--------------|-------------------|------------------|
| 1 | 60 | 3 | 2 | 20 | 0,7 | 15.000 | 37.500 | 4.000 |
| 2 | 20 | 2 | 2 | 10 | 1,0 | 20.000 | 40.000 | 4.000 |
| 3 | 20 | 2 | 2 | 10 | 1,0 | 18.000 | 30.000 | 5.000 |
| 4 | 20 | 2 | 2 | 10 | 1,0 | 19.000 | 40.000 | 4.000 |
| 5 | 20 | 2 | 2 | 10 | 1,0 | 18.000 | 30.000 | 5.000 |
| 6 | 10 | 1 | 2 | 10 | 2,0 | 19.000 | 30.000 | 4.000 |
| Jumlah | 150 | 12 | 12 | 70 | 6,7 | 109.000 | 207.500 | 26.000 |
| Rataan | 25 | 2 | 2 | 11,7 | 1,1 | 18.166,7 | 34.583,3 | 4.333,3 |

Bersambung

| Sumbangan input lain | Nilai output | Nilai tambah | Rasio nilai tambah | Pendapatan tenaga kerja | Bagian tenaga kerja | Keuntungan |
|----------------------|--------------|--------------|--------------------|-------------------------|---------------------|------------|
| 14.031,0 | 300.000 | 281.969 | 94 % | 25.000 | 8,9 % | 256.969 |
| 6.935,0 | 200.000 | 189.065 | 94,5 % | 40.000 | 21,2 % | 149.065 |
| 7.745,0 | 180.000 | 167.255 | 92,9 % | 30.000 | 17,9 % | 137.255 |
| 8.706,0 | 190.000 | 177.294 | 93,3 % | 40.000 | 22,6 % | 137.294 |
| 15.433,0 | 180.000 | 159.567 | 88,6 % | 30.000 | 18,8 % | 129.567 |
| 13.033,0 | 190.000 | 172.967 | 91 % | 60.000 | 34,7 % | 112.967,0 |
| 65.883,0 | 1.240.000 | 1.148.117 | 554,4 % | 225.000 | 124 % | 923.117,0 |
| 10.980,5 | 206.666,7 | 191.352,8 | 92,4 % | 37.500 | 20,7 % | 153.852,8 |

Bersambung

| Tingkat keuntungan | Margin | Pendapatan tenaga kerja | Sumbangan <i>input</i> lain | Keuntungan pengolahan |
|--------------------|-------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 91,1 % | 296.000,0 | 8,4 % | 4,7 % | 86,8 % |
| 78,8 % | 196.000,0 | 20,4 % | 3,5 % | 76,1 % |
| 82,1 % | 175.000,0 | 17,1 % | 4,4 % | 78,4 % |
| 77,4 % | 186.000,0 | 21,5 % | 4,7 % | 73,8 % |
| 81,2 % | 175.000,0 | 17,1 % | 8,8 % | 74 % |
| 65,3 % | 186.000,0 | 32,3 % | 7 % | 60,7 % |
| 476 % | 1.214.000,0 | 116,9 % | 33,2 % | 449,9 % |
| 79,3 % | 203.333,3 | 19,5 % | 5,5 % | 75 % |

Sumber: Data Primer

Lampiran 8. Penggunaan Peralatan Peti Penjemuran Pada Pengolahan Dodol Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|-----------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 2 | 2.000.000 | 4.000.000 | 10 | 333.333,3 | 17.543,9 |
| 2 | - | - | - | - | - | - |
| 3 | - | - | - | - | - | - |
| 4 | - | - | - | - | - | - |
| 5 | - | - | - | - | - | - |
| Jumlah | 2 | 2.000.000 | 4.000.000 | 10 | 333.333,3 | 17.543,9 |
| Rataan | 0,4 | 400000 | 800000 | 2 | 66.666,7 | 3.508,8 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 9. Penggunaan Peralatan Alat Press Kemasan Pada Pengolahan Dodol Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|---------|---------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 1 | 300.000 | 300.000 | 10 | 25000 | 1.315,8 |
| 2 | - | - | - | - | - | - |
| 3 | - | - | - | - | - | - |
| 4 | - | - | - | - | - | - |
| 5 | - | - | - | - | - | - |
| Jumlah | 1 | 300.000 | 300.000 | 10 | 25000 | 1.315,8 |
| Rataan | 0,2 | 60000 | 60000 | 2 | 5000 | 263,2 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 10. Penggunaan Peralatan Timbangan Pada Pengolahan Dodol Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|---------|---------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 1 | 120.000 | 120.000 | 10 | 10.000,0 | 526,3 |
| 2 | 1 | 100.000 | 100.000 | 10 | 8.333,3 | 438,6 |
| 3 | 1 | 90.000 | 90.000 | 10 | 7.500,0 | 394,7 |
| 4 | 1 | 120.000 | 120.000 | 10 | 10.000,0 | 526,3 |
| 5 | 1 | 95.000 | 95.000 | 10 | 7.916,7 | 416,7 |
| Jumlah | 5 | 525.000 | 525.000 | 50 | 43.750,0 | 2.302,6 |
| Rataan | 1 | 105.000 | 105.000 | 10 | 8.750,0 | 460,5 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 11. Penggunaan Peralatan Baskom Pada Pengolahan Dodol Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|---------|---------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 7 | 25.000 | 175.000 | 8 | 14.583,3 | 767,5 |
| 2 | 5 | 20.000 | 100.000 | 10 | 8.333,3 | 438,6 |
| 3 | 3 | 25.000 | 75.000 | 8 | 6.250,0 | 328,9 |
| 4 | 3 | 30.000 | 90.000 | 8 | 7.500,0 | 394,7 |
| 5 | 4 | 20.000 | 80.000 | 10 | 6.666,7 | 350,9 |
| Jumlah | 22 | 120.000 | 520.000 | 44 | 43.333,3 | 2.280,7 |
| Rataan | 4,4 | 24.000 | 104.000 | 8,8 | 8.666,7 | 456,1 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 12. Penggunaan Peralatan Pisau Pada Pengolahan Dodol Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|---------|---------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 5 | 30.000 | 150.000 | 10 | 12.500,0 | 657,9 |
| 2 | 3 | 15.000 | 45.000 | 10 | 3.750,0 | 197,4 |
| 3 | 3 | 15.000 | 45.000 | 10 | 3.750,0 | 197,4 |
| 4 | 2 | 20.000 | 40.000 | 10 | 3.333,3 | 175,4 |
| 5 | 4 | 25.000 | 100.000 | 10 | 8.333,3 | 438,6 |
| Jumlah | 17 | 105.000 | 380.000 | 50 | 31.666,7 | 1.666,7 |
| Rataan | 3,4 | 21.000 | 76.000 | 10 | 6.333,3 | 333,3 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 13. Penggunaan Peralatan Sendok Penggorengan/Sodet Pada Pengolahan Dodol Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|--------|---------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 6 | 15.500 | 93.000 | 10 | 7.750,0 | 407,9 |
| 2 | 4 | 15.000 | 60.000 | 10 | 5.000,0 | 263,2 |
| 3 | 2 | 20.000 | 40.000 | 10 | 3.333,3 | 175,4 |
| 4 | 2 | 20.000 | 40.000 | 10 | 3.333,3 | 175,4 |
| 5 | 3 | 15.000 | 45.000 | 10 | 3.750,0 | 197,4 |
| Jumlah | 17 | 85.500 | 278.000 | 50 | 23.166,7 | 1.219,3 |
| Rataan | 3,4 | 17.100 | 55.600 | 10 | 4.633,3 | 243,9 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 14. Penggunaan Peralatan Wajan Pada Pengolahan Dodol Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|---------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 3 | 220.000 | 660.000 | 10 | 55.000,0 | 2.894,7 |
| 2 | 1 | 180.000 | 180.000 | 10 | 15.000,0 | 789,5 |
| 3 | 1 | 200.000 | 200.000 | 10 | 16.666,7 | 877,2 |
| 4 | 1 | 185.000 | 185.000 | 10 | 15.416,7 | 811,4 |
| 5 | 1 | 180.000 | 180.000 | 10 | 15.000,0 | 789,5 |
| Jumlah | 7 | 965.000 | 1.405.000 | 50 | 117.083,3 | 6.162,3 |
| Rataan | 1,4 | 193.000 | 281.000 | 10 | 23.416,7 | 1.232,5 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 15. Penggunaan Peralatan Talam/Nampan Pada Pengolahan Dodol Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|---------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 6 | 65.000 | 390.000 | 10 | 32.500,0 | 1.710,5 |
| 2 | 5 | 40.000 | 200.000 | 10 | 16.666,7 | 877,2 |
| 3 | 4 | 60.000 | 240.000 | 10 | 20.000,0 | 1.052,6 |
| 4 | 3 | 75.000 | 225.000 | 10 | 18.750,0 | 986,8 |
| 5 | 4 | 55.000 | 220.000 | 10 | 18.333,3 | 964,9 |
| Jumlah | 22 | 295.000 | 1.275.000 | 50 | 106.250,0 | 5.592,1 |
| Rataan | 4,4 | 59.000 | 255.000 | 10 | 21.250,0 | 1.118,4 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 16. Penggunaan Peralatan Kompor Gas Pada Pengolahan Dodol Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|-----------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 3 | 450.000 | 1.350.000 | 10 | 112.500,0 | 5.921,1 |
| 2 | 1 | 385.000 | 385.000 | 10 | 32.083,3 | 1.688,6 |
| 3 | 1 | 400.000 | 400.000 | 10 | 33.333,3 | 1.754,4 |
| 4 | 1 | 350.000 | 350.000 | 10 | 29.166,7 | 1.535,1 |
| 5 | 1 | 400.000 | 400.000 | 10 | 33.333,3 | 1.754,4 |
| Jumlah | 7 | 1.985.000 | 2.885.000 | 50 | 240.416,7 | 12.653,5 |
| Rataan | 1,4 | 397.000 | 577.000 | 10 | 48.083,3 | 2.530,7 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 17. Penggunaan Peralatan Tabung Gas Pada Pengolahan Dodol Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|---------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 8 | 150.000 | 1.200.000 | 10 | 100.000 | 5.263,2 |
| 2 | 6 | 150.000 | 900.000 | 10 | 75.000 | 3.947,4 |
| 3 | 4 | 150.000 | 600.000 | 10 | 50.000 | 2.631,6 |
| 4 | 6 | 150.000 | 900.000 | 10 | 75.000 | 3.947,4 |
| 5 | 5 | 150.000 | 750.000 | 10 | 62.500 | 3.289,5 |
| Jumlah | 29 | 750.000 | 4.350.000 | 50 | 362.500 | 19.078,9 |
| Rataan | 5,8 | 150.000 | 870.000 | 10 | 72.500 | 3.815,8 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 18. Penggunaan Peralatan Blender Pada Pengolahan Dodol Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|-----------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 1 | 650.000 | 650.000 | 10 | 54.166,7 | 2.850,9 |
| 2 | 1 | 500.000 | 500.000 | 10 | 41.666,7 | 2.193,0 |
| 3 | 1 | 500.000 | 500.000 | 10 | 41.666,7 | 2.193,0 |
| 4 | 1 | 550.000 | 550.000 | 10 | 45.833,3 | 2.412,3 |
| 5 | 1 | 500.000 | 500.000 | 10 | 41.666,7 | 2.193,0 |
| Jumlah | 5 | 2.700.000 | 2.700.000 | 50 | 225.000,0 | 11.842,1 |
| Rataan | 1 | 540.000 | 540.000 | 10 | 45.000,0 | 2.368,4 |
| Total | | | | | | 16.332 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 19. Penggunaan Peralatan Vacuum Frying Pada Pengolahan Keripik Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|--------------|--------------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 1 | 32.000.000 | 32.000.000 | 10 | 2.666.666,7 | 148.148,1 |
| 2 | 1 | 25.000.000 | 25.000.000 | 10 | 2.083.333,3 | 115.740,7 |
| 3 | 1 | 24.000.000 | 24.000.000 | 10 | 2.000.000,0 | 111.111,1 |
| 4 | 1 | 25.000.000 | 25.000.000 | 10 | 2.083.333,3 | 115.740,7 |
| 5 | 1 | 24.000.000 | 24.000.000 | 10 | 2.000.000,0 | 111.111,1 |
| 6 | 1 | 24.000.000 | 24.000.000 | 10 | 2.000.000,0 | 111.111,1 |
| Jumlah | 6 | 154.000.000 | 154.000.000 | 60 | 12.833.333,3 | 712.963,0 |
| Rataan | 1 | 25.666.666,7 | 25.666.666,7 | 10 | 2.138.888,9 | 118.827,2 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 20. Penggunaan Peralatan Spinner Oil Pada Pengolahan Keripik Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|-----------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 1 | 6.000.000 | 6.000.000 | 10 | 500.000 | 27.777,8 |
| 2 | - | - | - | - | - | - |
| 3 | - | - | - | - | - | - |
| 4 | - | - | - | - | - | - |
| 5 | - | - | - | - | - | - |
| 6 | - | - | - | - | - | - |
| Jumlah | 1 | 6.000.000 | 6.000.000 | 10 | 500.000 | 27.777,8 |
| Rataan | 0,2 | 1.000.000 | 1.000.000 | 1,7 | 83.333,3 | 4.629,6 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 21. Penggunaan Peralatan Mesin Perajang Pada Pengolahan Keripik Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|-------------|-------------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 1 | 10.000.000 | 10.000.000 | 10 | 833.333,3 | 46.296,3 |
| 2 | - | - | - | - | - | - |
| 3 | - | - | - | - | - | - |
| 4 | - | - | - | - | - | - |
| 5 | - | - | - | - | - | - |
| 6 | - | - | - | - | - | - |
| Jumlah | 1 | 10.000.000 | 10.000.000 | 10 | 833.333,3 | 46.296,3 |
| Rataan | 0,17 | 1.666.666,7 | 1.666.666,7 | 1,7 | 138.888,9 | 7.716,0 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 22. Penggunaan Peralatan Mesin Pres Pada Pengolahan Keripik Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|-----------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 1 | 300.000 | 300.000 | 10 | 25.000,0 | 1.388,9 |
| 2 | 1 | 320.000 | 320.000 | 10 | 26.666,7 | 1.481,5 |
| 3 | 1 | 400.000 | 400.000 | 10 | 33.333,3 | 1.851,9 |
| 4 | 1 | 350.000 | 350.000 | 10 | 29.166,7 | 1.620,4 |
| 5 | 1 | 400.000 | 400.000 | 10 | 33.333,3 | 1.851,9 |
| 6 | 1 | 300.000 | 300.000 | 10 | 25.000,0 | 1.388,9 |
| Jumlah | 6 | 2.070.000 | 2.070.000 | 60 | 172.500,0 | 9.583,3 |
| Rataan | 1 | 345.000 | 345.000 | 10 | 28.750,0 | 1.597,2 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 23. Penggunaan Peralatan Pisau Pada Pengolahan Keripik Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|---------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 5 | 30.000 | 150.000 | 10 | 12.500,0 | 694,4 |
| 2 | 5 | 50.000 | 250.000 | 10 | 20.833,3 | 1.157,4 |
| 3 | 4 | 55.000 | 220.000 | 10 | 18.333,3 | 1.018,5 |
| 4 | 3 | 70.000 | 210.000 | 10 | 17.500,0 | 972,2 |
| 5 | 6 | 60.000 | 360.000 | 10 | 30.000,0 | 1.666,7 |
| 6 | 5 | 75.000 | 375.000 | 10 | 31.250,0 | 1.736,1 |
| Jumlah | 28 | 340.000 | 1.565.000 | 60 | 130.416,7 | 7.245,4 |
| Rataan | 4,7 | 56.667 | 260.833 | 10 | 21.736,1 | 1.207,6 |

Sumber: Data Primer

Lampiran24.Penggunaan Peralatan Baskom Pada Pengolahan Keripik Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|---------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 7 | 25.000 | 175.000 | 10 | 14.583,3 | 810,2 |
| 2 | 6 | 30.000 | 180.000 | 10 | 15.000,0 | 833,3 |
| 3 | 6 | 50.000 | 300.000 | 10 | 25.000,0 | 1.388,9 |
| 4 | 5 | 65.000 | 325.000 | 10 | 27.083,3 | 1.504,6 |
| 5 | 4 | 35.000 | 140.000 | 10 | 11.666,7 | 648,1 |
| 6 | 6 | 45.000 | 270.000 | 10 | 22.500,0 | 1.250,0 |
| Jumlah | 34 | 250.000 | 1.390.000 | 60 | 115.833,3 | 6.435,2 |
| Rataan | 5,7 | 41.667 | 231.667 | 10 | 19.305,6 | 1.072,5 |

Sumber: Data Primer

Lampiran25. Penggunaan Peralatan Sendok Pada Pengolahan Keripik Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|--------|---------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 4 | 7.000 | 28.000 | 10 | 2.333,3 | 129,6 |
| 2 | 3 | 5.000 | 15.000 | 10 | 1.250,0 | 69,4 |
| 3 | 2 | 5.000 | 10.000 | 10 | 833,3 | 46,3 |
| 4 | 3 | 7.000 | 21.000 | 10 | 1.750,0 | 97,2 |
| 5 | 2 | 5.000 | 10.000 | 10 | 833,3 | 46,3 |
| 6 | 4 | 5.000 | 20.000 | 10 | 1.666,7 | 92,6 |
| Jumlah | 18 | 34.000 | 104.000 | 60 | 8.666,7 | 481,5 |
| Rataan | 3 | 5.667 | 17.333 | 10 | 1.444,4 | 80,2 |

Sumber: Data Primer

Lampiran26. Penggunaan Peralatan Kompor Gas Pada Pengolahan Keripik Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|-----------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 3 | 450.000 | 1.350.000 | 10 | 112.500,0 | 6.250,0 |
| 2 | 2 | 400.000 | 800.000 | 10 | 66.666,7 | 3.703,7 |
| 3 | 1 | 450.000 | 450.000 | 10 | 37.500,0 | 2.083,3 |
| 4 | 2 | 350.000 | 700.000 | 10 | 58.333,3 | 3.240,7 |
| 5 | 2 | 500.000 | 1.000.000 | 10 | 83.333,3 | 4.629,6 |
| 6 | 2 | 400.000 | 800.000 | 10 | 66.666,7 | 3.703,7 |
| Jumlah | 12 | 2.550.000 | 5.100.000 | 60 | 425.000,0 | 23.611,1 |
| Rataan | 2 | 425.000 | 850.000 | 10 | 70.833,3 | 3.935,2 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 27. Penggunaan Peralatan Tabung Gas Pada Pengolahan Keripik Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|---------|-----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 8 | 150.000 | 1.200.000 | 10 | 100.000,0 | 5.555,6 |
| 2 | 8 | 150.000 | 1.200.000 | 10 | 100.000,0 | 5.555,6 |
| 3 | 5 | 150.000 | 750.000 | 10 | 62.500,0 | 3.472,2 |
| 4 | 5 | 150.000 | 750.000 | 10 | 62.500,0 | 3.472,2 |
| 5 | 5 | 150.000 | 750.000 | 10 | 62.500,0 | 3.472,2 |
| 6 | 7 | 150.000 | 1.050.000 | 10 | 87.500,0 | 4.861,1 |
| Jumlah | 38 | 900.000 | 5.700.000 | 60 | 475.000,0 | 26.388,9 |
| Rataan | 6,33 | 150.000 | 950.000 | 10 | 79.166,7 | 4.398,1 |

Sumber: Data Primer

Lampiran 28. Penggunaan Peralatan Timbangan Pada Pengolahan Keripik Nanas

| Sampel | Unit | Harga | Total | Umur ekonomis | Biaya penyusutan | Rata-rata produksi |
|--------|------|---------|---------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 1 | 120.000 | 120.000 | 10 | 10.000,0 | 555,6 |
| 2 | 1 | 90.000 | 100.000 | 10 | 8.333,3 | 463,0 |
| 3 | 1 | 100.000 | 90.000 | 10 | 7.500,0 | 416,7 |
| 4 | 1 | 120.000 | 120.000 | 10 | 10.000,0 | 555,6 |
| 5 | 1 | 95.000 | 95.000 | 10 | 7.916,7 | 439,8 |
| 6 | 1 | 95.000 | 95.000 | 10 | 7.916,7 | 439,8 |
| Jumlah | 6 | 620.000 | 620.000 | 60 | 51.666,7 | 2.870,4 |
| Rataan | 1,2 | 103.333 | 103.333 | 10 | 8.611,1 | 478,4 |
| Total | | | | | | 143.942,1 |

Sumber: Data Primer

DOKUMENTASI



